



給食だより 1月号! 2025年 曾我小学校

新年明けまして、おめでとうございます。
今年もどうぞよろしくお願いいたします。給食は、9日からスタートです。
給食室一同、子供たちの心と体の健やかな成長を願って、
引き続き、安心安全でおいしい給食を届けます。

※ 今月のこんだてより ※

9(木) 賀芽煮



福岡県の郷土料理です。
正月やお祭、結婚式など
お祝いの時に作られます。
ごぼう、にんじん、さといも
などの入った煮物です。

10(金) カうどん



昔、鏡は「神さまのやどるもので、
神さまのもの」と考えられていました。
そして、もちを鏡のように丸く平らに
作り、年神さまへのお供えとしま
した。

11日は鏡開き。
1日早いですが、
おも入りのうどん
です。



16(木)・30(木)は 小田原南立です



自然豊かな、小田原市の
海の幸、山の幸がうまった南立です。

小田原の海で水揚げ
されたかますと曾我
の梅がコロボ。

かます梅のフタ
梅ソースかけ

16(木)

30(木)

小田原産
みかん

あじの干物を油でゆくり
ふくら揚げた骨まじりパリ
あじのかりかり揚げ

小田原産の
練り物いしあい
おだわにおせん

曾我小産の
お米を炊いた
ごはん

小田原産の
もやし
の入った豚汁

ホカホカ
ツツツツ
曾我米!

1月20日(月)～24日(金)は、 給食週間です

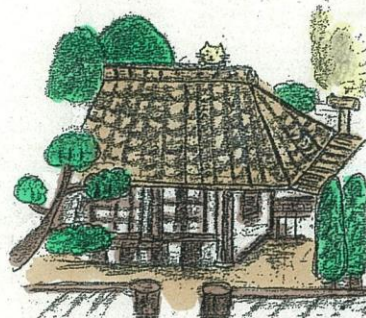


ふーん...ぎゅうはく
しゅうかんとは??

給食の始まりは、
今から約130年前の
明治時代ー



山形県の小学校で
お弁当をもってこれない
子どもたちにお昼ごはんを
作ったことから始まった
んだよ。



山形県鶴岡市のお寺の境内に
あった 忠愛小学校

戦争で、いったん中止になったけど、
終戦の年の12月24日に、給食は
再開したのよ。そこで、その1か月後が
給食記念日、給食週間になったのよ。



きゅうはく
しゅうかん
まかぐさ



昼休みに
「まわがみ大会」
をします
みんなまわってよー!



オリジナル
デザインの
のりの袋の登場
22(水)!!

のめろビデザート
は、セレクトだよー

保健給食委員さん

リクエスト給食も
おたのしみだね

調理員さんや校務員さんへ
メッセージカード
プレゼント



～ すいとん ～



だんご(5人分)

小麦粉 ... 50g
片栗粉 ... 30g
スキムミルク ... 5g
水 ... 60g
ごま油 ... リタ

- ① ボールにAの材料を入れ
よくまぜ合わせる
- ② 水を少しずつ入れ、ごま油を
加え、耳たぶぐらいのかたさ
になるまでこねる
→ 30分くらい休ませる

- ③ だし汁をわかし、人参、大根、白
など、お好みの具を煮る。
- ④ スプーンを2本使い、水でぬらし
だんごの生地をすくい、③のなべ
に落としていく
- ⑤ 酒、しょうゆ、塩で味を整え
たら、できあがり!