

調理場だより



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場

やさい畑i-make様

27日(火)荒砥小産「はえぬき」80kgありがとうございます

お米の生産者は荒砥小学校5年生



荒砥小学校5年生が作ったお米を町内小中学校でいただきます。

古民具を使つての田植えや、収穫時期の秋雨の影響で泥だらけになつての稲刈りと、苦勞して収穫したお米です。この日は、ごはんの向こう側に荒砥小学校5年生のみなさんの姿を思いながら食べてほしいと思います。

学校給食にお米の提供をしていただいた「やさい畑i-make」の土屋さんよりメッセージをいただきました。町報2月号のちょうりじょうゆうびんに掲載しておりますのでぜひご覧ください。



とし だま
お年玉はもちだった!?

しょうがつ ふだん にほんぶん か かん さいかい おお
お正月は、普段より日本文化を感じる機会が多かつたのではな
いでしょうか。さて、子どもたちにとって、お正月の楽しみといえばお年玉。
しんねん いわ おとな こ こづか わた ふうしゅう しょう
新年を祝つて、大人から子どもへお小遣いを渡す風習です。もともとは、お正
かつ としがみさま としがみさま そな としがみさま おく もの
月の「歳神様(年神様)」にお供えた「もち」を、歳神様からの贈り物として
わ あた はじ としだま としがみさま たましい い み
分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。



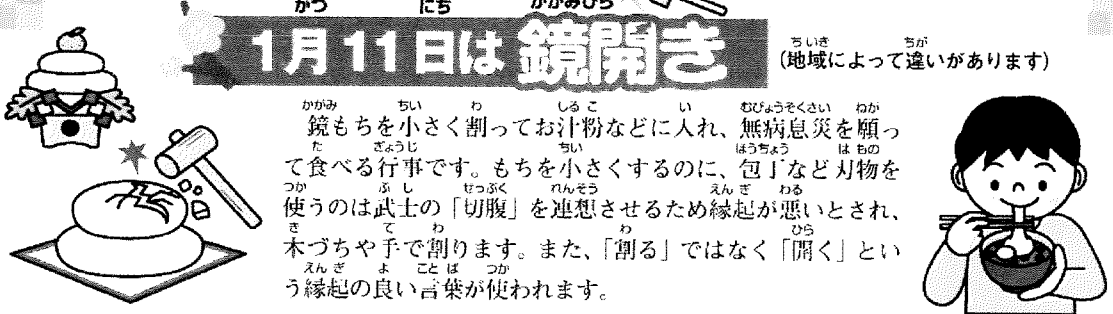
給食では13日に
「白玉餅のお雑煮風で」鏡開きです

かつ にち かがみびら

1月11日は鏡開き

ちいき ちが (地域によって違いがあります)

かがみ ちい わ しる こ い むびょうそくさい ねか
鏡もちを小さく割ってお汁粉などに入れ、無病息災を願つ
た せうじ ちい はもの
て食べる行事です。もちを小さくするのに、包丁など刃物を
つか ふ し せつぷく れんそう えんぎ わる
使うのは武士の「切腹」を連想させるため縁起が悪いとされ、
き て わ ひら
木づちや手で割ります。また、「割る」ではなく「開く」とい
えんぎ よ ことば つか
う縁起の良い言葉が使われます。



12月の「おらほの食材」ありがとうございました

(キャベツ)紺野農園さん (たまねぎ)小松綾子さん (にんじん)ほっこり農園さん (白菜)紺野農園さん
(小松菜)ほっこり農園さん (ごぼう)田中孝さん (だいこん)ほっこり農園さん (ねぎ)小形仁さん
(じゃがいも)小松綾子さん (打ち豆)高橋昭吉さん (さといも)高橋晴美さん (おみ漬け)金田秀子さん
(生しいたけ)船山裕介さん (中華麺)菊地製麺さん (納豆)白鷹納豆店さん
バイキング給食:(米)紺野農園さん (キャベツ)五十嵐千鶴子さん (ミニトマト)鈴木康太さん (りんご)衣袋庄三郎さん



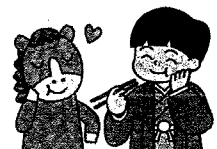
給食こんだて(小学校)



ぎゅうにゅうは
毎日1本つまます



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場

月	火	水	木	金																		
今年はうま年!  うまのように野菜を たっぷり食べよう!		やまがたけんさん もちり こめこパン 7  チキンフレークカツ キャベツとブロッコリーの ユールスローサラダ コーンいり たまごスープ しんしゃん こうはくゼリー		お正月の料理をしる 8  ごはん ポークカレー ブレンオムレツ こうはくなます 挑戦状	9  ごはん とりにくのレモン汁 ひょうほしのにもの キャベツと だいこんのみそしる																	
 成人の日	お正月の料理をしる 13  ごはん さばのみそに やさしいちくわの おかかあえ しらたまの おそうにふう 挑戦状	14  しょくパン たまごサンドのぐ けんさんだいの ツナサラダ パンアキンスープ	15  ごはん さけのてりやき ぎんぴらごぼう みそワタンスープ	16  かおり ごはん ごもくやさいの にくたんご ポテトサラダ たまごのみそしる																		
めんの日 19  うどん けんちゃんうどん しおバター だいこんいも キャベツの おこんぶあえ ヨーグルト	20  ごはん あじひらきフライ はなわりだいこんの いために こまつなとしめじの みそしる	21  コッペパン カレーキャベツの ホットドッグ しらたきさんあおはた まめとりのりあおはた クラムチャウダー	22  ごはん ハンバーグブラウンソース ひじきとこまつなの わさうた あつあげとわかめの みそしる	23  ごはん たさいパオズ キャベツの そぼろいため とんじる																		
26  ごはん コーンシュマイ ほうれんそうの ごまあえ はくさいとえのきの みそしる 糸内屋 挑戦状	荒砥小5年生のお米 27  ごはん そばろどんぶり ちゅうかサラダ しらたきさん だいずのふとじり オレンジ	28  しょくパン にくたんごトマトソース カミカミサラダ ウインナースープ メープルシロップジャム	29  ごはん カツオカツ (タルタルソース) ほうれんそうの あかあえ カレースープ はちみつレモンゼリー	30  ごはん あつやきたまご おろしかけ こまつなとあおはた の にびたし とうふと はるまめの スープ あさかなふりかけ																		
 よく味わってうま味 を感じよう!		小学3、4年生 <table><tr><th>今月の栄養価</th><th></th><th>基準値</th></tr><tr><td>エネルギー kcal</td><td>692</td><td>650</td></tr><tr><td>たんぱく質 %</td><td>15.1</td><td>13~20%</td></tr><tr><td>脂質 %</td><td>30</td><td>20~30%</td></tr><tr><td>カルシウム mg</td><td>426</td><td>350 (1日の50%)</td></tr><tr><td>鉄 mg</td><td>5</td><td>3.0 (1日の40%)</td></tr></table>			今月の栄養価		基準値	エネルギー kcal	692	650	たんぱく質 %	15.1	13~20%	脂質 %	30	20~30%	カルシウム mg	426	350 (1日の50%)	鉄 mg	5	3.0 (1日の40%)
今月の栄養価		基準値																				
エネルギー kcal	692	650																				
たんぱく質 %	15.1	13~20%																				
脂質 %	30	20~30%																				
カルシウム mg	426	350 (1日の50%)																				
鉄 mg	5	3.0 (1日の40%)																				

☆ 材料納入の都合により予告なしに献立を変更する場合があります。