

＜お願い＞アレルギーをお持ちの方は、使用している食品を必ずご確認ください。＊印は卵を使用したメニューです。

Main menu table with columns for days (12-30) and rows for ingredients and nutritional information (kcal, protein, fat).

ごはんにまざっています

全国学校給食週間 テーマ：学校給食の歴史

防災とボランティアの日

食育の日 沖縄県 旧正月献立

お正月献立

＜学校給食用半製品の材料＞ 保存料は使用していません

Table listing ingredients for school food products, organized by date from 12th to 31st.

今月の給食で使用している旬の食材

- List of seasonal ingredients: 大根, 小松菜, 白菜, ほうれん草, 青ねぎ, れんこん, 白ねぎ, 水菜, 大阪しそ菜, ブロッコリー, ぶり

<お知らせ>
○加工食品等は、「学校給食用半製品の材料」に原材料を記載しています。アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。
○年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一覧にして、各学校園に配布しています。必要とされる方は、学校園、もしくは、学校給食センターまでお申し出ください。
○そば・落花生・かに・えびは使用していません。
○1月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」を使用しています。

食育の日 ～沖縄県～

○イナムドッチ
イナムドッチは祝いめで食べられる料理です。沖縄の言葉で「イナ」はイノシシ、「ムドッチ」はもどきの意味です。昔はイノシシの肉を使った汁物でしたが、現在では豚肉で作られるようになったことからこの名前がつけました。
○クープイリチー
「クープ」とは昆布のことで、「よろこぶ」とかけて、祝い事には欠かせない料理です。「イリチー」とは炒め煮のことで、根菜類などを炒めてから煮込んで作ります。家庭料理として普段から食べられていて沖縄の人にとってなじみのある料理です。



毎日の献立をインターネットで見ることができます。

