

3月14日の給食

投稿日時：2024/03/14 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・赤飯・金目鯛の甘酢あんかけ・紅白はんぺんのみそ汁・お祝いデザート】

＜給食メモ＞

6年生にとっては小学校最後の給食ですね。そんな今日は卒業のお祝いのお赤飯と、出るかわくわくしていたでしょうハーゲンダッツにしました。今年度あった給食は全部で180回。一小的みなさんにたくさん食べてもらえて、とても嬉しかったです。6年生は中学校へ行っても、もりもりごはんを食べてくださいね。

本日の我孫子産食材：米、もち米

本日の千葉県産食材：牛乳、長ねぎ



3月13日の給食

投稿日時：2024/03/13 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・豆腐の旨煮丼・小魚アーモンド・サイダーポンチ】

<給食メモ>

豆腐は江戸時代の頃から、日本人にとって貴重なたんぱく源でした。豆腐が生まれた中国では、豆腐の「腐」には「液状になったものが集まって、固形状になった柔らかいもの」という意味があります。作り方に違いによって木綿・絹ごし・ソフト・充填の4種類に分けられます。今日は肉や野菜と煮込みました。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳



3月12日の給食

投稿日時 : 2024/03/12 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・ビーフカレーライス・福神漬け・和風サラダ・はるか】

<給食メモ>

今日のデザートは「はるか」という果物です。はるかは福岡県の、ある農家で偶然生まれた果物で、平成8年10月に「はるか」という名前で登録されました。農家の庭に

日向夏の種を捨てたのが、はるかが生まれるきっかけになったそうです。レモン色の皮をしているので酸っぱいように見えますが、優しい甘さを感じられる果物です。

本日の我孫子産食材:米、

本日の千葉県産食材:牛乳、牛肉



3月11日の給食

投稿日時 : 2024/03/11 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・醤油ラーメン・五目野菜炒め・アーモンド・米粉の桃タルト】

＜給食メモ＞

おいしい料理を作るのに欠かせないのが「こしょう」です。古代ギリシャ時代からヨーロッパで使われていて、古くなった肉のにおいを消す、肉が腐るのを防ぐ、食中毒を予防するなどとても大切なものでした。日本には奈良時代に中国から伝わり、天皇や身分の高い人たちがしか手に入れることのできない珍しい食べ物だったそうです。

本日の千葉県産食材:牛乳、長ねぎ、小松菜



3月8日の給食

投稿日時：2024/03/08 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・シュガー揚げパン・大豆入りカレーシチュー・えのきのサラダ・ぽんかん】

<給食メモ>

みなさん、給食中は背中を伸ばして食べていますか？ 背中が伸びているか、足の裏は床にぺたっとついていないか、自分をふり返ってみましょう。また、体の向きが横や後ろをむいたり、机に肘をついたりしていませんか？ 口の中に食べ物が入ったまましゃべりをしていませんか？ まだまだ気をつけたいことはありますが、お友達とお互いをチェックしてみましょう。

本日の千葉県産食材：牛乳、

3月7日の給食

投稿日時：2024/03/07 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・キムタクごはん・白身魚のパリパリ焼き・にら玉汁・不知火】

＜給食メモ＞

コーンフレークは、とうもろこしの粉が材料の、シリアルの一つです。19世紀後半のアメリカ・ミシガン州の医師、ジョン・ハーベイ・ケログさんが考案しました。独特の食感と味わいのコーンフレークを患者さんたちに食べてもらって、健康に良いと宣伝し、広めたそうです。今日は魚にまぶして焼きました。揚げていないのにパリパリと不思議な食感ですよ。

本日の我孫子産食材：米

本日の千葉県産食材：牛乳、長ねぎ、たまご



3月6日の給食

投稿日時：2024/03/06 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・麦ごはん・レバーとじゃがの甘辛揚げ・みそけんちん汁・でこぽん】

＜給食メモ＞

でこぼんは2～4月が旬の果物で、今がちょうどおいしい時期です。でこぼんは、「清見」と「ぽんかん」の掛け合わせから生まれたみかんです。頭の部分がこぶのように出っ張っていて、ぽんかん特有のいい香りがします。甘みと酸味のバランスが良いのが特徴です。甘みと酸味の基準を満たさないと「でこぼん」という名前を使ってはいけないことになっています。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳、長ねぎ、大根



3月5日の給食

投稿日時 : 2024/03/05 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・わかめごはん・ししゃもの磯辺揚げ・油揚げと野菜の和え物・もやしのみそ汁・ヨーグルト】

<給食メモ>

みなさんは、はしをきちんと持って食事をしていますか？「はしの使い方なんて食べられればいいんじゃないの？」と考えている人はいませんか？ 美しいはし使いは料理が食べやすいだけでなく、周りの人も気持ちよく食事をすることができます。反対

に上手に使えないと、食べ物をこぼしてしまったりします。今からきちんとしたはし使いを身につけましょう。

本日の我孫子産食材:米、米粉

本日の千葉県産食材:牛乳、長ねぎ

3月4日の給食

投稿日時 : 2024/03/04 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・スパゲティ ナポリタン・じゃがいもともやしのサラダ・手作りスイートポテト】

<給食メモ>

「スイートポテト」は英語では「さつまいも」のことをいいますが、日本では「さつまいもを使った洋菓子」のことを指します。この洋菓子は実は日本生まれ。卵と砂糖を混ぜて、さつまいもの皮に盛り付けて焼いたのが始まりです。そこからもっと小さく作って量を減らし、デザートとして広まったそうです。給食室では1つずつカップに入れて焼きました。

本日の千葉県産食材:牛乳、さつまいも



3月1日の給食

投稿日時：2024/03/01 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳・鶏そぼろ寿司・さばのカレー焼き・手まり麩のすまし汁・ひし餅】

＜給食メモ＞

3月3日は桃の節句と呼ばれる「ひな祭り」です。ひな祭りによく見かけるひし餅は、桃色・緑色・白色の餅を3段に重ね、菱形に切ったものです。桃色には「魔よけ」、緑色には「長寿や健康」、白色には「清浄」とそれぞれ意味があるそうです。ひし餅はのどに詰まらないように、少しずつよく嚙んで食べましょう。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳、鶏肉

