

がつようか もく きゅうしよく やまなしけん
12月8日(木)ふるさと給食 山梨県～ほうとう～



「ほうとう」は、小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」をたっぷりの具材と一緒にみそで煮込んだ汁もので、山梨県の代表的な郷土料理です。稲作が適さない山間で、お米の代わりとなる主食として昔から食べられてきました。「ほうとうめん」を鍋でぐつぐつと煮込むので、とろみがついて冷めにくく、冬に食べると体が温まる料理です。

奈良の日

わたし じもと ならけん つく しょくざい た
私たちの地元、奈良県で作られている食材を食べよう!

がつ にち げつ しょうかい
12月12日(月)のメニューを紹介します。

- しろごはん…奈良県産のヒノヒカリを使っています。
- ぎゅうにゅう
- あつやきたまご…吉野町の卵を使っています。
- 大和まなちりめん…大和の伝統野菜「大和まな」の漬物をちりめんじゃこと一緒に炒めます。
- 奈良のっぺ…奈良県の郷土料理です。奈良県産の「だいこん」と奈良県で製造された「こんにやく」を使います。



「奈良のっぺ」とは…



さいとも だいこん あつあ えぼしぎ ぐ にももの
 里芋や大根、にんじん、厚揚げ、こんにやくを烏帽子切りにした具だくさんの煮物で、
 さいとも に しぜん とろみがつくのが特徴です。
 毎年、奈良では、12月17日に奈良春日大社の「おん祭り」が行われてきました。この「おん祭り」は、日本各地で行われる一年間のお祭りの最後を飾るもので、奈良の冬は「おん祭り」から始まると言われています。「おん祭り」に参勤するために国中から集まった人々にのっぺい汁がふるまわれたのが「奈良のっぺ」の始まりとされています。

がつ にち きん きゅうしよく
12月16日(金)セレクト給食

今回は、デザートを3種類の中から、自分が食べたいもの、食べられるものを選びました。

〈セレクト給食集計結果〉

広陵町小学校 2352人が選びました。

チョコケーキ	1517人
みかんのジュレ	553人
プリン	282人

とうじ

冬至 今年(ことし)は12月22日です。



冬至は、一年で最も昼の時間が短く、夜の時間が長くなる日です。冬至には、寒い冬を元気に過ごすことができるようにと願って、「かぼちゃ」を食べたり、「ゆず湯」に入る習慣があります。また、冬至にだいこんやにんじんなど、「ん」のつくものを食べると運が呼び込めると言われてきました。少し早いですが、12月8日(木)の給食では、「かぼちゃ」と「ん」のつく食材をたくさん入れています。探してみましょう。

えいようりょう(月平均)		
エネルギー	たんぱく質	カルシウム
606kcal	25.2g	364mg

- ★……奈良県産または、奈良県内で製造された食材
- 🍷……広陵町または広陵町内で製造された食材
- 🐟……魚の日です。骨に注意してよくかんで食べましょう。はしを家庭から持参することは自由です。

献立は都合により一部変更する場合があります。
 令和4年度 広陵町教育委員会教育振興部教育総務課