



# 令和4年1月



1月24日から30日は全国学校給食週間です！

月	火	水	木	金
		12 カレーライス コーンサラダ ブルーベリータルト	13 バターパン とんかつ コールスロー 白菜の中華スープ	14 鮭のしょうゆこうじ焼き 金時人参の紅白なます えび芋の雑煮
				
17 おろしソースハンバーグ キャベツの酢の物 じゃがいもみそ汁	18 セルフキムタクご飯 とり肉とじゃがいもの煮物 みかん	19 ちくわの磯辺揚げ 小松菜とえのきの和え物 五目汁	20 コッペパン 焼きスパゲティ りんご ほうれん草のスープ	21 菜めし あじのねぎ焼き 信田和え かき玉汁
				
～ 給食週間は世界の料理を味わおう！ ～				
24 【中国の料理】 春巻き マーボー豆腐 フルーツ杏仁	25 【タイの料理】 カオマンガイ ヤムウンセン ゲーンチュートタオフー	26 【ブラジルの料理】 たらのムケッカ ヴィナグレッチ プッシューロ	27 【インドの料理】 全粒粉パン チキン65 アチャール ヨーグルト	28 【日本の料理】 さばの塩焼き 水菜のごま和え 黒豆の五目煮
				
31 こぎつね井 たくあん和え かす汁	<p style="text-align: center;"><b>全国学校給食週間とは□□</b></p> <p>明治22年、山形県の学校で、貧しい子どもたちに昼食を無料で提供したのが、学校給食の始まりだと言われています。その後、各地で給食が実施されるようになりましたが、戦争の影響で中断してしまいます。そして戦後、救援物資の提供を受けて給食が再開されることとなりました。そのことを記念して「全国学校給食週間」が設けられ、給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めるため様々な取り組みが行われるようになりました。</p> <p>福知山市学校給食センターでは、給食を通して世界の食文化への関心を高めようと、給食週間に世界の料理献立を実施しました。</p>			
				

## 作ってみよう！ タイ料理 「カオマンガイ」

材料と作り方 ※小学校高学年の量4人分

- ① みそ(大さじ1/2)、しょうゆ(小さじ2)、砂糖(大さじ1と1/3)、とりがらだし粉末(小さじ2/3) レモン汁・豆板醤(各少々)、にんにくとしょうがのすりおろし(各1片分)を合わせ、よく混ぜておく。
- ② きゅうり(1/2本)と白ねぎ(1/3本)は千切りにし、軽く茹でて水気を絞っておく。
- ③ 鶏ささみ(6本)は、茹でて食べやすい大きさにほぐす。
- ④ ②③を①で和えて仕上げる。



カオ

カオマンガイとは・・・

「お米」

マン

「油」

ガイ

「鶏肉」

という意味で、本場タイでは、大きめにカットされた鶏肉をほぐしながらご飯と一緒に食べます。給食では食べやすいようにささみ肉を使い、きゅうりや白ねぎも入れて、さっぱりと食べられるよう、工夫しました。