



1月

予定献立表



我孫子市マスコットキャラクター 手賀沼のうなぎさん

令和4年度

我孫子市立布佐中学校

Main table containing the menu schedule for January, including columns for date, day, main course, side dishes, dessert, and detailed nutritional information.

※仕入れの都合により、献立内容を変更させていただくことがあります。
※給食のお米は、通年我孫子産のお米を使っています。「我孫子産野菜の日」には、我孫子でとれた新鮮な野菜を使っています。
※食品成分表が改訂されました。エネルギーの算出方法の変更により、科学的確からしさが向上しましたが、これによりエネルギーが見かけで平均約9%減っています。基準値が改訂前の算出方法のためエネルギー値が低く見えますが、これは食品成分表改訂によるものです。ご了承ください。

Summary table showing monthly averages and nutritional standards for energy, protein, fat, calcium, and iron.

※1/26(木)、1/27(金)3年生は給食ありません。

学校給食週間中の献立紹介

- 24日・・・宮崎県の郷土料理 「チキン南蛮」は宮崎県の郷土料理です。チキン南蛮の「南蛮」とは、もともと戦国時代に来日したポルトガル人や、その文化を表す言葉です。彼らがもたらした食文化の「南蛮漬け」を鶏肉に使用して料理したため「チキン南蛮」呼ばれるようになりました。
25日・・・インドの料理 「ナン」は小麦粉の生地を発酵させて長くのばして焼いたパンで、北インドでは主食として食べられています。
26日・・・千葉県の郷土料理 「さんが焼き」は千葉県の郷土料理です。房総半島近くの海では、アジ、イワシなどの魚がたくさんとれます。漁師たちはとれた魚をみそと一緒に細かくした「なめろう」という料理を作りました。「なめろう」を山小屋で蒸したり焼いたりして食べた料理を「さんが焼き」と呼ぶようになりました。
27日・・・青森県の郷土料理 「せんべい汁」は青森県の郷土料理です。鶏肉や野菜、きのこなどの具をたっぷり入れただし汁に、南部せんべいを割り入れて煮込んで食べます。
30日・・・愛知県の料理 愛知県には「ひつまぶし」といううなぎのかば焼きを細かく刻んでおひつにのせて食べる郷土料理があります。給食では刻んだうなぎを混ぜご飯にします。

