

米東給食紹介 「鹿児島をまるごと味わう週間」 (R2年1月20日～24日)

1月20日(月)

- 黒糖パン ○ 煮込みうどん ○ 手作りがね(かきあげ) ○ 牛乳



揚げた姿が「かに(鹿児島弁でがね)」に似ていることからこのように呼ばれています。地域や作る人によって材料や味も異なります、共通点は、「さつまいもと粉類を使い、油で揚げたもの」ということだそうです。



1月21日(火)

- おぎごはん ○ 奄美の鶏飯(具・汁) ○ きくらげの炒め物 ○ スイートポテト ○ 牛乳



完食～♪
ごちそうさまでした!



1月22日(水)

- 米粉パン ○ 鶏肉のみそシチュー ○ みかンドレッシングサラダ ○ 牛乳



シチューに入っていた竹の子です。給食がおいしくて、写真を撮るのをすっかり忘れていました。



1月23日 (木)

- ごはん
- 豚骨のみそ煮
- いりごとレーズンの佃煮
- 牛乳



大きなだいこんにみんなびっくりでした！



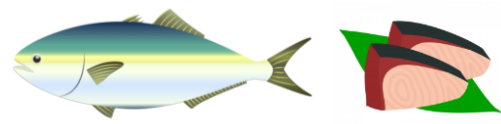
「まくらほ だいこん
桜島大根」です。
世界でいちばん大きな大根です。
名前のとおり、鹿児島県の桜島が発祥の地です。
これは、出水市高尾野でとれたものです。



1月24日 (金)

- さつますもじ
- おさ汁
- ぶりの竜田あげ
- きんかん
- 牛乳





ぶりの竜田あげに使われていたのは、
長島町産のぶりだそうです。





学校給食週間(20日~24日)です。



鹿児島県では「鹿児島をまるごと味わう週間」として、鹿児島でとれるものや郷土料理などをこんだてに取り入れています。出水市のとりにくや長島町のぶりや奄美大島の鶏飯などをこんだてに入れました。



学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割をになっています。

