



令和6年1月
明章小学校

3学期が始まりました。年末年始は、大人も子供も夜ふかしや朝寝坊をしてしまいがちですが、みなさんいかがでしたか。寒くて布団から出るのがつらい季節ですが、『早寝・早起き・朝ごはん』で、早く生活リズムを元に戻しましょう。そしてウイルス感染症予防のための手洗い、うがいをしっかり行っていきましょう。
今年も、安全でおいしい給食の提供に努めていきますので、どうぞよろしくお祈りします。



みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

- 田んぼや畑、海や牧場で働く人**
米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。
- 食べ物を運ぶ人**
食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また給食センターから学校まで運んでくれる運転手さん。
- お店の人**
よい食材を選んだり売ったり、注文に応じて朝、学校まで運んでくれます。
- 給食をつくる人**
献立を考える栄養教諭（学校栄養職員）の先生や、給食をつくる調理員さん。
- 準備をする人**
給食当番さん

明章小学校 1月22日～26日 給食週間

北陸新幹線「ルー献立」



北陸新幹線 金沢～敦賀間が令和6年3月16日に開業します。給食週間では、「北陸新幹線がつなぐ食の旅」をテーマに北陸新幹線が通る都県の特産品や郷土料理などを給食に提供します。

福井
福井県のご当地グルメ「醤油カツ丼」と郷土料理の「長寿なます」が給食で登場します。
「醤油カツ丼」の条件 ①県内の醤油を使う ②カツを盛る ③たっぷりの野菜を盛る。を守って提供します。

石川
石川県の郷土料理「治部煮」が登場します。治部煮とは、江戸時代から食べられていた武家料理です。鴨肉や鶏肉に粉をまぶし、石川県の特産品のすだれ麩や加賀野菜とともにだし汁で煮た煮物です。

長野
長野県の郷土料理「野沢菜漬け」を使った「野沢菜チャーハン」が登場します。野沢菜は、長野県の野沢温泉で作られたのが始まりとされています。野沢菜漬けは、日本三大漬菜のひとつです。

埼玉
埼玉県の郷土料理「つみっこ」が登場します。小麦粉を水で練って作った生地を「つみとる」ようにちぎって鍋にいれたことが「つみっこ」の名前の由来とされています。

東京
東京都の郷土料理「ちゃんこ鍋」が登場します。「ちゃんこ鍋」とはお相撲さんの鍋料理です。お肉や野菜などたくさんの食材が入るのでバランス良く栄養満点です。また、東京の小松川から名付けられた「小松菜」を使ったサラダも献立に取り入れられました。



