

## 枚方市学校給食週間『郷土料理を味わおう』



今年度の枚方市の学校給食週間は **1/23～29(Aブロック)**、**1/26～30(Bブロック)** です。都道府県ごとの郷土料理を提供します。地域の歴史や文化を感じながら食べてほしいと思います。

## 日本の郷土料理



## 愛知県(1/27・28)

## ☆みそおでん(赤みそ)

大根やこんにゃくなどの具材を、だし汁と赤みそで煮込んだ郷土料理です。



## 青森県(1/23・26)

## ☆せんべい汁

肉や野菜などをいれた汁に「南部煎餅」を割り入れて煮込んだ郷土料理です。



## 宮崎県(1/26・27)

## ☆チキン南蛮

鶏肉を揚げ、甘酢たれをかけて食べる郷土料理です。給食では、甘酢だれや、タルタルソースをかけて食べます。



## 沖縄県(1/29・30)

## ☆沖縄そば

太めの麺と、豚骨やかつお節からとって仕上げた郷土料理です。



## 大阪府(1/28・29)

## ☆お好み揚げ

なにわの粉もん料理を代表する「お好み焼き」を揚げ、「お好み揚げ」として提供します。



## ☆新献立☆

Aブロック	Bブロック	献立名
1/26	1/27	☆チキン南蛮
1/27	1/28	☆みそおでん(赤みそ)
2/6	2/9	☆あんかけ豆腐
2/10	2/12	☆白菜の塩こうじ炒め
3/9	3/10	☆キムタクご飯の具
3/11	3/12	☆ホキのレモン漬け

## 2025年度枚方市学校給食コンテスト入賞作品

テーマ：「季節の食材を使ったご飯に合うおかず」

1/16・19

山田東小学校の児童の作品です。

「SDGs 大根葉っぱふりかけ」

☆工夫した点

捨てられがちな大根の葉を使った、エコで栄養満点なレシピです。



2/4・5

さだ東小学校の児童の作品です。

「寒い冬もへっちゃら!? 心も体もあったまる和風シチュー」

☆工夫した点

冬が旬の食材のぶりを和風に味付けし、ご飯が進むようにしました。



## 今回のおはなし給食は…



1/22・23 りんご

## 「りんごかもしれない」

作：ヨシタケシンスケ

出版社：ブロンズ新社

2/19・20 じゃこまめ

## 「おまめがっこう だいくぐみ」

作・絵：よこみち けいこ

出版社：ニコモ

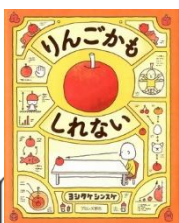
3/12・13 関東煮

## 「ゆげゆげ～」

作・絵：さいとう しのぶ

出版社：教育画劇

男の子はりんごをみかけた瞬間ふと思うことができました。「もしかしたらこれはりんごじゃないのかもしれない…」



「将来どんな食べ物になるか」学級会で話し合っていますが、意見はバラバラ。さあ、どんな食べ物になるのかな？」



お鍋のふたととったらゆげゆげ～。あっちでも、こっちでもゆげゆげ～。体がホカホカ温かくなってくる絵本です。

