

= 高島の美味しい給食、いただきま〜す! 1月の1 =



1月12日(水) ごはん、具雑煮、ブリの照り焼き、紅白なます

新年最初の給食は、お雑煮が出ました。

2学期終業式に、「お正月、おせち料理一品一品の由来を家族の人に聞いたりしながら、日本の伝統を味わってください。」と話をしました。

さすが、学校給食でも、しっかりと、お正月料理が1月最初に出てきました。

コロナ禍では無かったら、お正月のこととか、いろんなことを語りながら、給食が楽しめたのになあと思った次第です。



我が家の雑煮には、かつお菜を入れます。みなさんのお宅の雑煮は何を入れますか？

1月13日(木) コッペパン、かぶのスープ、鶏肉とレバーのケチャップ煮、チーズ



カブはやわらかで、温かくやさしいスープで、パンによく合いました。
レバー独特の味は、ケチャップがよく絡まって、食べやすかったです。



1月14日(金) 麦ごはん、豚肉と大根のべっこう煮、野菜のアーモンド和え、みかん

1月17日(月) ごはん、白菜のみそ汁、凍り豆腐のそぼろあんかけ



みそとえのきと油揚げの香りに、シャキシャキの白菜の歯ごたえと甘さのおいしいみそ汁でした。

そぼろあんかけは、食べ応えあるおかずで、ごはんが進みました。

1月18日(火) みかんパン、ビーンズシチュー、ブロッコリーとカリフラワーのサラ



ダ

大豆にひよこ豆、グリーンピースも入った**ビーンズシチュー**。どれも柔らかく、おいしかったです。

冬の野菜のブロッコリーと、カリフラワー。カリフラワーが苦手な子もいたそうですがぺろりと食べるなど、おいしい味付けの**サラダ**でした。

1月19日(水) ごはん、肉豆腐、野菜の甘酢和え、小魚のアーモンドがらめ

1月20日(木)

コッペパン、ポテトスープ、さけと野菜の
マヨネーズ焼き、いんげんのソテー

焼いたマヨネーズのあまい香りに、コーンとニンジン、たまねぎの中に、サケがごろりに入った**マヨネーズ焼き**。

野菜のやわらかく、甘い味に、サケの焼け具合が最高で、おしゃれなおかずでした。おいしかった！



1月21日（金） チキンカレーライス、ごまドレッシングサラダ、リンゴ



もう、おいしいの一言です。

今回は、鶏肉ということで、ちょっと、優しいめの甘口カレーでした。