

2023年 2月

[ 献立表 ]

毎月19日は「食育の日」です！

各学校によって給食実施日は異なります。行事予定表等でご確認ください。

献立表のメインテーブル。日、献立名、たんぱく質、カルシウム、カロテン、ビタミンC、炭水化物、脂質、エネルギー、たんぱく質、脂質、家庭で摂取して欲しい食品、調味料・加工品等に含まれているアレルギー食材の列を含む。

◎ご飯の量・・・通常（記載なし）：220g、〈中〉：180g、〈小〉：140g

※食材の都合等で変更する場合があります。ご了承ください。
※「★」についてはアレルギー対応があります。太字二重下線はアレルギー食材になります。
※県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山形県、水産関係団体、山形県などから一部助成を受けています。

2月15日はセルビアナショナルデーです！！ ※ナショナルデーとは日本の建国記念日にあたります。それにちなんでこの日はセルビア料理です。

- ソムン・・・現地では釜焼きで作られる素朴なパンです。
○セルビア風チーズカツレット・・・豚の赤身肉を薄くたたき伸ばし、チーズをはさんで、衣をつけて揚げた料理です。
○ビレチャ・スープ・・・セルビアの家庭料理です。鶏肉と野菜をじっくり煮込み、ショートパスタを入れたスープです。

クイッティオスープ（21日）
クイッティオは、タイで食べられている米粉から作られた麺のことです。中国のビーフンよりは太く、ベトナムのフォーよりは細いのが特徴です。時間がたっても伸びにくく、小麦からできた麺とは違う食感が楽しめます。



セルビア

北海道郷土料理（24日）



石狩汁・・・北海道石狩地方に伝わる石狩鍋を給食用にアレンジした汁物です。もともとは漁師が食べる鍋料理で、ぶつ切りにした鮭や白子、筋子を主材料に季節の野菜や焼き豆腐を加え、味噌で味付けしたといわれています。給食では食べやすいように鮭の身と野菜を使って作ります。