

No242 平成16年1月 南立表

1月15日 震災献立をします。

新年が明け、遅かった冬休みも終わって「さあ今年もがんばるぞ!」…そんな時に突然、大きな地震が起きました。9年前のことです。兵庫県や大阪府に大きな被害がありました。寒空の下、地震で大切な家族や家を失くした人たちを助けるために全国から多くのボランティアの人などがかけつけ、温かい食べ物を配る“たきだし”をしてくれたりしました。昨年末にはイランで大地震があり、亡くなつた方は4万人とも伝えられています。日本からもボランティアの人などがイランに行っています。直角寄で生きています。

千里赤阪村立学校給食センター

(金) 麻婆豆腐・ごま油・きな粉・味噌・醤油

明けましておめでとうございます。今年も良い年になりますように…かせをひいていよいよはいませんか? きんかんはかぜの予防、せき止の良いそです。度ごと食べましょう。

13 (火) コッペパン・ポークピカタ・鶏肉
コキナジ・オレンジ・きゅうり

14 (水) ごま油・いかのつけやき
チーズ・せんべい・まいう

15 (木) 震災の日を考える

パンは8000年前にメソポタミア地方(今のイラク)で作られていたのがはじめとされています。

明日は小正月です。
1月1日を「大正月」、
1月15日を「小正月」と言い、昔から小正月に小豆を食べると年の病気や災難から守られると言われています。

平成7年1月17日阪神大震災
みんなが、そしてみんなの大好きな人が元気で生きてくれていることは、当たり前のことはありません。命の大切さ、食べものへの感謝の気持ちを考えよう。今年の見は〇〇〇〇。たぬに気をつけよう。

16 (金) バターロール・タラモテ・豚肉
ミストラス・フルーツ・きゅうり

17 (月) ごはん・ささみのよしるばし・ピーナツ味
ささみのよしるばし・ほんのんきゅうり

20 (火) ごくどうパン・ホウズ・スモーク・カレージュ・エヌフ・セリ・きゅうり

18 (水) たらがおいしいのは
寒い冬です。さて、たらは漢字でどう書くでしょう?
①魚雪
②魚冬
③魚寒

ぼんかんはみかんの仲間で、皮がむきやすくあまりすっぽくなりのが特徴です。ぼんかんの「ぼん」はインドのプロナ(poona)という地名からきた呼び名です。

21 (木) キャベツは170年くらい前に長崎に伝えられました。はじめはキャベツを伝えた国の名をとって〇〇〇〇菜と呼んでいました。
①イギリス
②オランダ
③スペイン

22 (金) ビビンバ・キムチスープ
たいがくいも・きゅうり

23 (月) ごはん・あてん・味噌汁
ヨーグルト・きゅうり

24 (火) タラコスパゲティ・チリコンカン
鶏(パン)・シラマーク・きゅうり

キムチは韓国のお漬物です。日本でも「キムチの素」などが売られ、おなじみになりました。ビビンバも韓国料理です。

こんぶにはうまみがあるだけでなく、体の中でいろいろなはたらきをしてくれます。かみの毛がみがきを防いでいます。体をいきさとさせてくれる!! 今日は白菜のそくせきづけに入っています。

25 (水) わたしはだれでしよう?
た食べてわかるかな?
青菜の蒸しパンに入っています。
①ほうれんそう
②小松菜
③春菊(きくな)



今年もよろしくお願いします。

給食センター一同

No.243 平成16年1月

献立表

朝来町立学校給食センター

1/29 節分献立

をします。

節分とは

季節の変わりめの立春、立夏、立秋、立冬の前日のこと

を言います。1日暦では立春が年の初めとされていたので、一巻大切にされ、

「節分」と言えば春の節分を目指すものとなりました。

1日暦で立春が新年といふことは、前の日の節分はあみそか

といふことになります。前年の邪氣をはらい清める行事の代表が

(豆まき)です。(いわし)はそのくさみで鬼が逃げると言います。(巻きずし)は福を巻きこむ。

巻きずしは

一大イベントです!

117人は8人の

調理員さんがみんなの給食(約500人分)を作ってくれます。

いますかこの日はいつも昼から洗いものに来てくださる3人の方を

入れて11人で朝早くから作ります。(巻きずし)を次山巻き

ますよ~!!

大きな口を開けて丸かぶりすることで福が

口から入って来るそうですよ。(みんなに福が来ますように)

26 (月) ごはん・ぶたにくのピリカラ
からもじる・りんご・きゅうり

27 (火) しょくパン・さといものいんげん
いちごソム・コロッケ・ソテ
ミスト・キッシュ・きゅうり

28 (水) はくさいラーメン・わかめ
ピリカラ・みかん・きゅうり

① 温まる
② 冷える
どちらでしょう?

1日の食パンは
久しぶりに2枚ですが、
1枚付けの時と同じ量の
材料で作っています。
厚みが少しうすくなります。
ようちえん、
1、2年生は
ひとり1枚、
3年生以上は
ひとり2枚です。

みかんは今日も村のみかん
です。作ってくださいた人の顔が
わかると、その味も格別おいしく
味わえるものです。
どなたのみかんか
わかるのが給食に
使う前の日なので、
南立義にのせるのに
間に合いませんが
あとでまとめてお知らせしますね。

29 (木) 節分献立

30 (金) カーライス・まやのママヨネーズ
いよかん・きゅうり

鳥インフルエンザ
ウイルスについて

今年の
恵方(えんぎの
良い方向)は
東北東
です。
恵方に向かって
たまてまきを
食べると、
良いことがあるそうですよ!

いよかんは、
何とも言えない良い香り
がしますね。アーリアーリーとして
果肉がとてもジューシー
です。いよかんは、
温州みかんとオレンジ
をかけあわせて
できこみかんの
仲間です。

山口県で鳥インフルエンザ
(高病原性鳥インフルエンザ)が
発生しましたが、
鶏卵や鶏肉を食べることにより
人に感染した例は世界的にも
ありません。
また、インフルエンザウイルスは75℃、1分間
の加熱で死滅しますが、給食センターでは
これまでからも、中心温度を90℃以上※
まで加熱し測定しそれを記録しています。

まきずしは
切ってあります。
6切れです。

①: 日92 12月のソリル
給食センターニュース

去る12月12日、くすのきホールで6年生のバイキング給食が行われました。他の学校の友達もできて、楽しかったようですね。思い出の給食アシートもつきました。

村のみんなと仲良くバイキング給食が食べれて、すごくおいしかったし、めいしのこうかんもできて、すごく楽しかったけど英語がさんちょうしました!

(バイキング給食の感想)

他にも感想をひしげり、自己の「献立予定表」にのせています。

尚、給食センターで使用している鶏卵は、大阪府、奈良県、和歌山県など近辺のもの、鶏肉は熊本県、宮崎県産です。
※ 90℃の加熱は0.06秒で95%同じ
(参考引用)
厚生労働省ホームページ
大阪府環境農林水産部農政室ホームページ