

	月	火	水	木	金		
日 主食 主菜 副菜			<p>新しい1年が始まりました。今年は何んな1年にしたいでしょうか？まだまだ寒い日が続きますが、みなさんが毎日健康で元気に学校生活を送れるよう、おいしい給食作り調理員さん達と取り組んでいきたいと思ひます。今年もよろしくお祈りいたします。</p>		<p>6 給食はありません</p> <p>11:40下校</p>		
一 口 メモ							
日 主食 主菜 副菜	<p>9 成人の日</p>	<p>10 麦入りごはん マーボー豆腐 紅白なます 田作り ソフトクリームヨーグルト</p>	<p>11 麦入りごはん 松風焼き おひたし 鏡開き汁 りんご</p>	<p>12 麦入りごはん ふりかけ 福袋 さつまいも みかん</p>	<p>13 黒豆入りごはん エビフライ スパゲティーソテー みそ汁 バナナ</p>		
一 口 メモ		<p>紅白なます 今日から給食が始まります。給食の準備はしっかりできましたか？お祝い事の紅と白の組み合わせには平和・平安を願う心が込められています。</p>	<p>鏡開き 1月11日は鏡開きです。鏡開きとはお正月にお供えたものを食べ、健康をお祈りする風習です。給食では鏡もちの代わりに白玉団子を入れています。</p>	<p>福袋 油揚げの中にとり肉、しらたき、野菜、うすらのたまごを入れ、だし汁で煮ます。調理員さんたちが一つ一つ心を込めて作ってくれます。感謝して食べましょう！</p>	<p>黒豆/エビ 「まめ」は丈夫、健康を意味します。まめに働くなどの語呂合わせからおせち料理にも使われます。エビは腰が曲がるまでという意味の長寿を表します。</p>		
日 主食 主菜 副菜	<p>16 麦入りごはん 冬野菜カレー ふくじんづけ ひじきとえだまめのサラダ 手作りオレンジゼリー</p>	<p>17 麦入りごはん のりの佃煮 とうふのまさご揚げ なめだけあえ みそ汁</p>	<p>18 アーモンドトースト ポークビーンズ コールスローサラダ りんごヨーグルト</p>	<p>19 ちゅうかめん やさいあんかけ きびなごフライ 切り干し大根ナムル みかん</p>	<p>20 れんこんごはん さばのごま焼き キャベツのからしあえ みそ汁 函南いちご</p>		
一 口 メモ	<p>冬野菜カレー 冬野菜カレーにはたまねぎ、にんじん、じゃがいものほかにれんこん、かぶ、さつまいもを使っています。大きな釜を使ってじっくり煮込みながら作っています。</p>	<p>まさご揚げ まさごとは細かい砂のことを指し、数が多いことの例えで使われます。とうふのまさご揚げはとうふに細かく切った野菜やお肉を混ぜて揚げたがら、もどき風の料理です。</p>	<p>ヨーグルト ヨーグルトは牛や山羊、羊などの乳を乳酸菌で発酵（はっこう）させ、やわらかく固めたものです。牛乳よりも消化吸収がよく、カルシウムも多く含まれています。</p>	<p>みかん みかんにはかぜを予防したり、疲れをとる働きがあります。果肉だけでなく、すじや皮、種にもいろいろな栄養があるので、すじも取らずに食べてみてください。</p>	<p>さば 数をごまかして実際の数より多く見積もることを「サバを読む」と言います。さばはたくさんとれるため、おおざっぱに数を数えるという説もあるそうです。</p>		
日 主食 主菜 副菜	<p>23 麦入りごはん ビビンバ ワンタンスープ カルピスゼリー</p>	<p>1月24日～1月30日 全国学校給食週間</p>			<p>27 函南町ふるさと給食 お茶ごはん 静岡おでん ごまあえ 函南いちご</p>		
一 口 メモ	<p>ビビンバ ビビンバは韓国生まれの料理で、野菜やお肉がバランスよくとることができます。「ビビン」は混ぜる、「バ」はごはんという意味があります。</p>	<p>全国学校給食週間 1月24日～30日は全国学校給食週間です。この期間中は静岡県の食材や郷土料理、などを出します。今日は函南産のトマトを使ってミートソースを作ります。</p>			<p>最初の給食 山形県の私立忠愛小学校でごはんがあまり食べられない子どもたちのために屋食を出したのが給食の始まりです。当時はおにぎり、魚、漬物だけでした。</p>	<p>丹那牛乳/さつまいも 函南町のおいしい丹那牛乳をたくさん使って調理員さんたちがホワイトルウから手作りで作ってくれています。さつまいもは三島甘藷を使っています。</p>	<p>ふるさと給食 静岡県はお茶が有名です。今日のごはんにお茶を使っています。静岡おでんは魚粉をかけて食べるのが特徴の郷土料理です。いちごは三島函南産の紅ほっぺです。</p>
日 主食 主菜 副菜	<p>30 麦入りごはん あじのバリバリ揚げ もやしとコーンのおひたし 函南おざく りんご</p>	<p>31 玄米入りパン ラザニア ABCスープ みかん</p>	<p>しんねん 無病息災を願う 正月行事</p> <p>しんねん 無病息災を願う 正月行事</p> <p>しょうがつかうじ</p>				
一 口 メモ	<p>おざくは函南町の郷土料理です。野菜をざくざく切ることから「おざく」と言われるようになったそうです。あじの干物は骨まで食べられるように揚げられています。</p>	<p>ラザニア ラザニアは平たくて四角いパスタにミートソース、ホワイトソース、チーズを重ねて焼いたものです。給食ではパスタの代わりにぎょうざの皮を使っています。</p>	<p>しょうがつかうじ 正月三日月が明けてからも、7日の「人日の節句」、11日の「鏡開き」、15日の「小正月」、と正月行事が続きます。人日の節句には、7種類の若菜を入れた「七草がゆ」を、小正月には、小豆を入れた「小豆がゆ」を食べて、1年の無病息災を願う風習があります。年末年始のごちそうで疲れた胃腸を休めるのにも、ぴったりな行事食です。 また、鏡開きでは、歳神様にお供えていた鏡もちをさげて、お汁粉などにして食べ、家族の健康や幸福を願います。鏡開きのもちを小正月の小豆がゆに入れることもあります。</p>				

学校(幼稚園)の給食食材の物価高騰に対応するため、12月から3月まで、国の「電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金」を活用し、安定的に給食提供できるよう、食材費の約5%相当を公費より賄っています。