

1月8日

- わかめごはん
- 魚の紅白酢漬け
- 栗入り黒豆
- 雑煮
- 牛乳



3学期2日目の給食は、**お正月の献立**です。今年1年、元気に過ごせますように・・・という願いを込めて作りました。（初日は能登牛のカレーでした😊）揚げた魚に、玉ねぎとにんじんで紅白のおめでたい色をあらわした甘酢あんをかけたものや、黒豆、お雑煮が登場しました。黒豆は甘さを控えめに、朝からコトコトと煮含めました。

1月12日

- キャロットピラフ
- 豚肉のオリエンタルソース
- ツナポテトサラダ
- ねぎのスープ
- 牛乳



毎日の給食で使う食材は、季節の野菜を中心にだいたい決まっています。その中でも、様々な料理や味に出会えるように、同じ材料でも調理法や調味料を変えています。この日の豚肉のオリエンタルソースに使われているソースの材料は、たまねぎ・チリソース・カレー粉・みそ・さとう・白ワイン・塩こしょうです。白ご飯にもあうソースですよ。

1月20日

- ミルクロール
- チキンナゲット
- ビーンズシチュー
- 黒蜜のフルーツカクテル
- 牛乳



給食室も13℃までしかあがらない、強い寒波が訪れた日でした。フルーツカクテルの白玉団子は、自然解凍で食べられる冷凍のものです。どうしたら、子どもたちが食べ始めるころに、丁度良い柔らかさになるかと、調理員さんと相談しながら作りました。

1月21日

- ごはん
- かぶと鶏肉の治部煮風
- たら汁
- 手作りふりかけ
- 牛乳



**郷土料理**の献立です。いつもは金沢の佃煮屋さんが作る「あみえび佃煮」を提供しているのですが、昨年度末から今年度にかけて、あみえびが不漁で給食では使うことができませんでした。そこで、ひじきを1時間ほどかけて弱火で炒り、ごまとかつお節を加えて手作りのふりかけを作りました。「おいしい」という声が教室から聞こえてきて、うれしい気持ちになりました。

1月25日

- ごはん
- たらふく食べたい魚のカレー風味カリカリフライ
- 大根の「〇〇」サラダ  
ゆずふうみ
- 風邪も寒さもふきとばせ！  
ぽかぽかしょうが汁
- 牛乳



今年度は、新型コロナウイルスの関係で募集がなかったのですが、例年、金沢市が主催する「**学ぼう！つくろう！じわもん、給食**」の事業で、最優秀賞を取った献立が6月と1月の給食に登場しています。今回は、過去に惜しくも最優秀賞は逃したものの、入賞した献立を紹介しています。2月以降も、このような形で紹介していきますので、楽しみにしてください。