

1月8日

- ごはん
- 魚の紅白酢漬け
- 黒豆入り栗きんとん
- 雑煮
- 牛乳



3学期2日目の給食は、お正月の献立です。（初日はカレーでした😊）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、加賀野菜のさつまいもと、黒豆・栗を入れたきんとん、お雑煮が登場しました。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。

1月14日

- ごはん
- 鶏肉と竜田揚げ
- 青菜とツナのポン酢和え
- めった汁
- 牛乳



鶏肉の竜田揚げは、たっぷりのしょうがや、お酒、しょうゆに2時間程漬け込み、味をしみこませてから揚げます。また、しょうがが、お肉を柔らかくしてくれます。青菜とツナのポン酢和えは、小松菜と切干大根、にんじん、ツナをポン酢をベースとして、ごま油や酢、さとうなども加えて和えてあります。ツナを入れることで、子ども達にも食べやすかったようです。

1月20日

- かぶと鶏肉の治部煮風
- たら汁
- あみえび佃煮
- 牛乳



石川県の献立です。今回は、金沢の郷土料理に親しみました。給食では、食材を変えて年に数回「治部煮風」が登場します。毎回必ず使うのが「すだれ麩」と「わさび」です。また、人気の「あみえび佃煮」は、こちらも金沢の郷土料理として、年に数回登場します。

1月27日

- ごはん
- みそおでん
- ひじきと大豆の佃煮
- 果物（いよかん）
- 牛乳



20日は、金沢の佃煮屋さんの佃煮が登場しましたが、今日は、給食室で手作りの佃煮です。乾燥大豆を一晚かけてゆっくり戻し、素揚げします。甘辛く炒り煮したひじきと合わせて出来上がりです。ごはんにかけて食べる子が多かったです。

1月30日

- ミルクロール
- えびカツ
- 大根ソテー
- ビーンズシチュー
- 牛乳



ビーンズシチューは、初回から人気のメニューです。こちらでも大豆を使いましたが、27日と同じように、一晚かけてじっくりと大豆を戻し、朝早くからコトコト煮て柔らかくしています。ルーは手作りのホワイトルーです。トマトをたっぷり使っていますが、よく煮込んで酸味をとばしています。仕上げに生クリームを入れています。