

給食だより 1月

令和6年1月号
下松市立中学校給食センター

今月の給食目標
「感謝して食べよう」



まるごと！下松給食の日<1月25日(木)>

「まるごと！下松給食の日」は、1月19日(金)に下松市内全小学校で、25日(木)に下松市内全中学校で実施します。毎年1月にこの取り組みを始めて、今回で14年目になります。

地産地消の取り組みのひとつとして、できる限り下松市産の食材を使うことにこだわった給食です。この取り組みのねらいは、「下松市産食材をたっぷり使った給食を食べることをとおして、ふるさと下松のよさを知り、もっと下松を好きになろう！」です。毎年、食材について紹介していますが、今年は七星汁に入っているしいたけを栽培している“トクリン”さんを取材しました。学校に掲示しているので見てくださいね。

主食【ごはん】

米川産のコシヒカリを使用します。

主菜【笠戸ひらめのレモンソースかけ】

笠戸島でとれたレモンを絞り、笠戸ひらめフライにかけて提供します。



副菜【降松和え】

下松市産のほうれんそう・もやし・レモンと、のり・ごまの和えものです

汁物【七星汁】

山口県産、下松市産の豆腐・鶏肉・にんじん・ねぎ・はくさい・だいこん・しいたけ(7つの具材)そして、周南市八代産のみそを使います。



しいたけ

生でもうまみ成分をたくさん含んでいます。干すとさらにうまみがふえます。



給食リクエストメニュー結果発表

主食

- 揚げパン
- メロンパン
- わかめごはん
- ビビンバ
- カレーライス
- オムライス
- チャーハン
- タコライス
- ごはん
- 黒糖パン



おかず

- スタミナ納豆
- 鶏のから揚げ
- チキンチキンごぼう
- 鯨の竜田揚げ
- 豚キムチ
- 大学芋
- クリームシチュー
- グラタン
- さばの味噌煮
- 肉じゃが



デザート

- ゆず吉ゼリー
- ケーキ
- クレープ
- 小野茶ムース
- 抹茶プリン
- わらびもち
- 黒ごまプリン
- ワッフル
- 豆乳パannaコッタ
- 梨ゼリー



毎日の給食写真や献立表・ひとくちメモを下松市のホームページに掲載しています。ご家庭のメニューなどの参考にしてくださいね。
 <<アクセス方法>> 下松市ホームページ→子育て・教育→学校・教育(小学校以上)→教育委員会学校給食課→中学校給食について

