



給食だより

2025年

1月



豊川市教育委員会学校給食課

ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅうかん
1月24日~30日は、**全国学校給食週間**です!

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんの1/24(金)~30(木)は、とよかわしのじどう・せいとがかんが考えたじばさんぶつをつかたりのりりきが給食にでます。楽しみにしててくださいね。

「食べたらほっとする♪

ちゃんぽん風クリーミー春雨スープ



◆ 料理の工夫
見た目が色あざやかになるように、野菜をたくさん使いました。

学校給食センター：1月24日(金)
南部学校給食センター：1月28日(火)

「とよ川やさいたっぷり元気になる

大葉いりホイコーロー



◆ 料理の工夫
豊川産の野菜をたくさん使って、栄養まんてんにしました。

学校給食センター：1月27日(月)
南部学校給食センター：1月29日(水)

「やさいの甘み白マーボ」



◆ 料理の工夫
よくかんで、いろいろな食感と野菜の甘みをたのび楽しんでいただけたいと思います。

学校給食センター：1月29日(水)
南部学校給食センター：1月27日(月)

「おやさいたっぷり

まぜまぜケチャップごはん



◆ 料理の工夫
野菜が苦手でも食べやすい味を、家族で話し合いました。

学校給食センター：1月30日(木)
南部学校給食センター：1月24日(金)

きゅうしょく こんだてしょうかい しらたま に ~給食の献立紹介~ 白玉ぞう煮

ぞう煮は、地域の食材を使ったもち入りの汁物で、主に正月などハレの日に食べられます。地域や家庭によって作り方は様々で、主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられることが多いです。

給食では、かつお節とこんぶの出汁をしょうゆで味付けて、白玉もちの入ったしらたまぞう煮がです。白玉もちをよくかんで食べてください。

学校給食センター：1月8日(水) 南部学校給食センター：1月9日(木)

関連教科：小学2年道徳「おせちのみつ」



かんとうふう に
関東風ぞう煮