

がつ にち きん つうしん
1月8日 (金) すくすく通信

しょうがつこんだて お正月献立

あ
明けましておめでとうございます。

ことし ねが
今年もよろしくお願ひします。

きょう しょうがつこんだて
今日は、お正月献立です。

せきはん た しお た
赤飯を炊きました。ごま塩をかけて食べてください。

そうに だいず さといも あ はい
さつま雑煮は、大豆もやしや里芋、さつま揚げが入っ

か ごしま つた そうに
た鹿児島に伝わるお雑煮です。

くり ことしいちねん かね めぐ
栗きんとんは、「今年一年お金に恵まれますように」と

ねが こ ごかねいろ しょくざい つく
いう願ひを込めて、黄金色の食材だけで作ります。

きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おいしく、たの た
おいしく、楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪



がつ 15日 (金) すくすく通信

しもひらかわしょう ねんせい 下平川小6年生が

た こんだて 立て献立です！

きょう ぎゅうしょく しもひらかわしょう ねんせい た こんだて
今日の給食は、下平川小6年生が立てた献立で
す。

かていか がくしゅう しゅん しょくざい じもと しょくざい つか
家庭科の学習で、旬の食材や地元の食材を使った
献立を立てました。工夫したところは、味付けが重なら
ないように、そして、ごはんが進むような組み合わせし
た点です。感謝して、おいしくいただきますよう。



つつみ ゆうき まえだ すみれ くぼた ありさ
堤 勇輝さん・前田 純花さん・窪田 光咲さん



がつ にち げつ つうしん
1月18日（月）すくすく通信

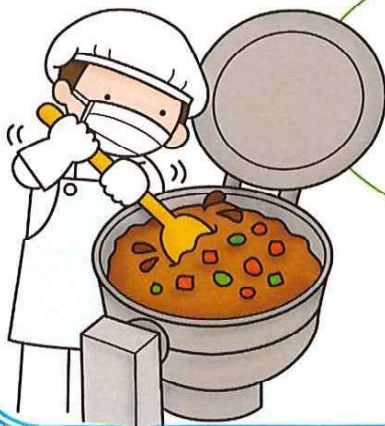
せ かい りょうり しゅうかん 世界の料理週間：ベトナム

こんしゅう せ かい りょうり しゅうかん じっし
今週は、世界の料理週間を実施します。

か め りょうり
1日目は、ベトナムの料理です！

フォーは^{こめこ}米粉から^{つく}作られた^{めん}麺です。^{とり}鶏がらだしのき
いたやさしい^{あじ}味わいの^{つく}スープを作ります。

^{くうしんさい}空心菜の^よソテーには「ヌクナム」と呼ばれ
るベトナムの^{ちょうみりょう}調味料^{つか}を使っています。^{どくとく}独特
の^{かお}香りや^{あじ}味があります。



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おいしく、^{たの}楽しくベトナムの^{りょうり}料理を
^{あじ}味わってくださいね♪



がつ にち か つうしん
1月19日 (火) すくすく通信

せかい りょうり しゅうかん ちゅうごく 世界の料理週間：中国

せかい りょうり しゅうかん か め ちゅうごく りょうり
世界の料理週間2日目は中国の料理です！

チャーハン にほん
炒飯は日本でもおなじみですが、中国で生まれた

りょうり きゅうしょく や ぶた ほ えだまめ
料理です。給食では、焼き豚やしらす干し、枝豆な
どを入れて、ごま油で炒めました。

ちゅうか
中華わかめスープは、きくらげやチンゲン菜などを
入れた臭だくさんのスープです。

さかな から あじつ
魚のチリソースは、ピリッと辛い味付けのチリソー
スを揚げた魚と混ぜ合わせています。



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おいしく、楽しく中華料理を

あじ
味わってください♪



がつ か つうしん
1月20日（水）すくすく通信

せかい りょうり しゅうかん 世界の料理週間：イタリア

せかい りょうり しゅうかん か め りょうり
世界の料理週間3日目は、イタリアの料理です！

ミートスパゲティは、^{ぶたにく}豚肉や^{ぎゅうにく}牛肉の^{にく}ひき肉とトマトを
^{いた}炒めて^{つく}作る^{りょうり}パスタ料理です。

ひじきサラダには、^{あかい}赤色と^{きいろ}黄色の^いパプリカを
入れ、^{いろあざ}色鮮やかな^{つく}サラダを作りました。

イタリア語で「おいしい」は「ボーノ」といいます。



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おいしく、^{たの}楽しくイタリア^{りょうり}料理を

^{あじ}味わってください♪



がつ にち もく つうしん
1月21日 (木) すくすく通信

せ かい りょうり しゅうかん かんこく 世界の料理週間：韓国

せ かい りょうり しゅうかん か め かんこく りょうり
世界の料理週間4日目は、韓国の料理です！

かんこく そうに まい つく
トックは、韓国のお雑煮です。うるち米で作られた、
の 伸びにくいお餅が入っているのが特徴です。

しん とりにく
チーズタッカルビは、新メニューです。鶏肉にキムチ

じかん つ こ いた
やコチュジャンに1時間ほど漬けてから、炒めて

すす あじつ
います。ごはんが進む味付けですよ♪



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

たの かんこくりょうり
おいしく、楽しく韓国料理を

あじ
味わってくださいね♪



1月22日（金）すくすく通信

世界の料理週間：エジプト

世界の料理週間5日目は、エジプトの料理です。

ピタパンは小麦粉を練って、平たく焼いたもので

す。半分に割ると、ポケットのようになっています。

照り焼きチキンとゆでキャベツ、

マヨネーズをはさんでいただきま

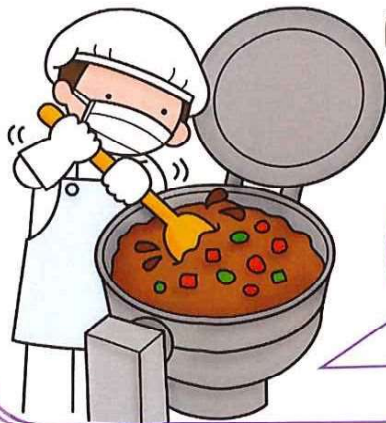
しょう。



さて、今週の「世界の料理週間」は、いかがでしたか？

世の中が落ち着いたら、ぜひ本場の味を食べ

に行ってみたいですね♪



今日も一生懸命作りました！

おいしく、楽しくエジプトの料理を

味わってくださいね♪