

今月の食育目標

しょうぶな体をつくる たんぱく質について知ろう!



座間市の郷土料理給食にざまりんマークが付いています。探してみてください!



Main table containing daily menu items, ingredients, and nutritional information. Includes columns for date, main dish, side dishes, and energy/nutrient values.

2025年2月2日 節分

座間市産食材 給食ではおいしい座間市産の野菜を使います。毎朝新鮮で栄養満点の野菜を農家さんが届けてくれます!

だいこん こまつなねぎ キャベツ ごぼう ほうれんそう はくさい

6-2と給食室の「コラボ給食」

給食の名前を内容が「中華」だから中国語で「おいしい」という意味の「ハオチー」にしました。栄養バランスや味、食器の数など意識しながら献立を考えました。班の人と協力して作る事ができました。(6-2コメントより)

★秋田県の郷土料理★ きりたんぼ汁



6-3と給食室の「コラボ給食」

五大栄養素、彩りを意識しました。栄養価の高い旬の魚「フリ」を使い、体をつくるたんぱく質を多くしました。(6-3コメントより)

さがして みてね♪ ラッキーにんじん

令和6年度献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう!」 2月「きりたんぼ汁」秋田県

「きりたんぼ汁」は秋田県の郷土料理「きりたんぼ鍋」を汁物にアレンジした料理です。「きりたんぼ」は少しかために炊いたご飯を杉の棒を先から包むように巻いて焼いたもので、形が「がま穂」に似ていて短いことから「短穂(たんぼ)」と名前がつけました。それを鍋用に切ることから「きりたんぼ」と呼ぶのだそうです。秋田の郷土料理を味わって食べてみてくださいね。



表示している栄養価は4年生のもです。仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。