



おせち料理の意味
黒豆・マメで元気に過ごす
昆布巻き・健康をよる「こぶ」
レンコン・ふき・見通しがいよ
田づくり・豊作を願う

あの土地 この土地 ご当地グルメ 1月 福井県 こんざ

こんざは、打ち豆と大根を使った福井県の郷土料理です。
打ち豆とは、福井県の郷土食のひとつで、大豆を水につけてもどしたものを、石うすの上のせて木づちでつぶしたものです。冬の保存食として使われていたが、早く煮え、栄養もあることから、今では季節を問わず使われているようです。
打ち豆は、みそ汁の具としてもよく使われています。
27日に登場します。楽しみにしていてください。

Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and specific dates (13-31). Includes meal names, ingredients, and nutritional values.

Nutritional summary table with columns: 栄養価, エネルギー (kcal), たんぱく質 (g), 脂質エネルギー比 (%), カルシウム (mg), マグネシウム (mg), 鉄 (mg), 亜鉛 (mg), ビタミンA (μgRAE), ビタミンB1 (mg), ビタミンB2 (mg), ビタミンC (mg), 食塩相当量 (g), 食物繊維 (g).

【もう一度食べたい給食アンケート結果】

南区の20校の6年生(支援学校は中学部3年生)にもう一度食べたい給食アンケートを行いました。結果は下の表のとおりです。できるだけ1・2・3月の献立に取り入れています。楽しみにしていてください。
※「もう一度食べたいメニューのマーク」が目印です

Ranking table for 'Menu I want to eat again' with columns: 順位, シチュー, 煮物, オープン料理, めん類, ごはんと一緒に, 揚げ物, デザート.

全国学校給食週間 (1/24~30)

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で始まったと言われてます。
文部科学省では、学校給食に関する理解と関心を高めるために毎年1月24日からの1週間を全国学校給食週間と定めています。
27日のすいとんは、食べられるものが少なかった戦後の給食によく出た料理です。すいとんと呼ばれる小麦粉で練った団子が入っています。