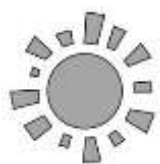
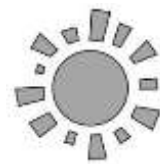


令和7年 1月29日(水)



今日の南中給食



がっこうきゅうしょくしゅうかん いしかわけん きょうどりょうり
学校給食週間 石川県の郷土料理

メニュー

- ・ご飯(しゃもじ)
- ・ぶりの照り焼き(はさみ)
- ・あいませ(ぎざお玉)
- ・じぶ煮(お玉)
- ・牛乳



今日の栄養メモ

1がつ24か 30にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日から30日までは、全国学校給食週間です。

きょう いしかわけん きょうどりょうり こんだて いしかわけん ちけい ふくざつ
今日は、石川県の郷土料理の献立です。石川県は地形が複雑で

うみ かこ のとちく さんがくちたい かがちく
海に囲まれた能登地区と、山岳地帯の加賀地区とがあります。それぞれ

うみ さち やま さち ほうふ かなざわ じょうかまち れきし
海の幸と山の幸が豊富で、金沢の城下町としての歴史もあって、

ゆた しょくぶんか うつ こんだて しゆん
豊かな食文化が受け継がれてきました。献立の「あいませ」は旬の

やさい おも こんさいるい まめるい あ いために きせつ
野菜、主に根菜類や豆類などを合わせて炒め煮したもので、季節や

ちいき に ようす なまえ
地域により、バリエーションがあります。「じぶ煮」は金沢市の代表的

きょうどりょうり とりにく しゆん やさい なまぶ に にも
な郷土料理で、鶏肉や旬の野菜や生麩を煮てとろみをつけた煮物です。

「じぶじぶ」と煮る様子から、名前がついたといわれています。

さくねん がんじつ じしん おお ひがい う いしかわけん 1ねん
昨年(さくねん)の元日(がんじつ)に、地震(じしん)により大きな被害(おお)を受けた石川県(ひがい)。1年(う)たち、

すこ ぶっこう みち けわ 1にち はや ぶっこう
少しずつ(すこ)復興(ぶっこう)していますが、道(みち)は険しい(けわ)ようです。1日(1にち)でも早く(はや)復興(ぶっこう)

すす おうえん
が進む(すす)ように、応援(おうえん)したいですね。