



# 1月号

いいことたくさん 川本中!!

平成 30 年 1 月 9 日

あけましておめでとうございます。新しい一年の始まりです。

お正月はどのように過ごしたでしょうか？

新たに目標を立て、達成できるような一年にしましょう。

本年も給食だよりでは、さまざまな食に関する情報をお伝えしていきます。



## 1月24日から30日は全国学校給食週間

学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

学校給食は、栄養バランスのとれた献立です。みなさんの

心身の成長を支えるだけではなく、体に必要な栄養素や、

バランスのとれた食生活の大切、感謝の心などを学ぶ

ことができる「生きた教材」です。給食を食べてしっかりと学びましょう。

感謝の気持ちを込めて

いただきます！！



### 給食週間に伴い、郷土料理等の献立を提供します！

○郷土料理：重忠汁 煮ぼうとう

○地場産料理：ねぎぬた スピナッチカレー（ほうれん草入りカレー）

○昔の献立：コッペパン（ジャム）、カレーシチュー、竹輪の磯辺揚げ

○姉妹都市料理（フリーモント市）：ジャンバラヤ

深谷市の姉妹都市は 1980 年に締結されたアメリカ合衆国カリフォルニア州フリーモント市です。

これらの献立がいつであるのか、献立表をぜひチェックしてみてください！

リクエスト給食に隠れている献立もあるかも！？



### ところかわればお雑煮かわる？！

お正月といえば雑煮ですね！地域によって、味つけ、もちの形、食材などが異なることを知っていますか？

大きく分けると関東風・関西風に分けられます。

|     | 味付け  | 餅      | 具材                         |
|-----|------|--------|----------------------------|
| 関東風 | すまし汁 | 切り餅を焼く | 里芋、大根、鶏肉、かまぼこ、ほうれん草、ごぼう など |
| 関西風 | 白味噌  | 丸餅をゆでる | 里芋、大根、焼き豆腐 など              |

あんの入ったもちを入れる地域や、その地域の特産物を活かした雑煮を食べる違いがあります。もしかしたら友達とは違う雑煮かもしれません。➡



みなさんが普段食べている雑煮はどんな具で何味ですか？  
少し気にして食べてみてください。  
新たな発見があるかもしれませんね！