



# 1月分 給食こんだで



新見市学校給食センター にいみへる  
にいみへるHP

令和6年 月

火	水	木	金
☆1月24日～30日は 学校給食週間です!☆	9日 ジャンボ 10日 ランチ 11日 フルーツ 12日 フルーツ	10日 ランチ 11日 フルーツ 12日 フルーツ	10日 ランチ 11日 フルーツ 12日 フルーツ
皆さんのおかげで、たくさんの人が関わっています。この機会にぜひ食べ物の大切さや役割について考えて、感謝の気持ちをもって食事をいただきましょう。	長べ物の役割「緑の食品」 長べ物の役割「赤の食品」 長べ物の役割「黒の食品」	長べ物の役割「緑の食品」 長べ物の役割「赤の食品」 長べ物の役割「黒の食品」	長べ物の役割「緑の食品」 長べ物の役割「赤の食品」 長べ物の役割「黒の食品」
★1月24日～30日は 学校給食週間です!☆	13日 ジャンボ 14日 ランチ 15日 ランチ 16日 ランチ 17日 ランチ 18日 ランチ 19日 ランチ	13日 ジャンボ 14日 ランチ 15日 ランチ 16日 ランチ 17日 ランチ 18日 ランチ 19日 ランチ	13日 ジャンボ 14日 ランチ 15日 ランチ 16日 ランチ 17日 ランチ 18日 ランチ 19日 ランチ
新見市学校給食センター にいみへる にいみへるHP	新見市学校給食センター にいみへる にいみへるHP	新見市学校給食センター にいみへる にいみへるHP	新見市学校給食センター にいみへる にいみへるHP
世界の食事「フランス」	世界の食事「フランス」	世界の食事「フランス」	世界の食事「フランス」
月11日まで、フランスの洋風の味を楽しみます。★鶏肉のピストゥ★ピストゥとはパシルソースのことで、フランスでは、パルはハーブの玉ねぎと一緒にあります。これに小松菜などを使っています。	月11日まで、フランスの洋風の味を楽しみます。★鶏肉のピストゥ★ピストゥとはパシルソースのことです。フランスでは、パルはハーブの玉ねぎとともにあります。マセドアンは角切りという意味です。	月11日まで、フランスの洋風の味を楽しみます。★鶏肉のピストゥ★ピストゥとはパシルソースのことで、フランスでは、パルはハーブの玉ねぎと一緒にあります。これに小松菜などを使っています。	月11日まで、フランスの洋風の味を楽しみます。★鶏肉のピストゥ★ピストゥとはパシルソースのことです。フランスでは、パルはハーブの玉ねぎと一緒にあります。これに小松菜などを使っています。
☆ 七草がゆ ☆	☆ 七草がゆ ☆	☆ 錠焼き ☆	☆ 錠焼き ☆
★ピラフ★トルコで生まれ、フランスに伝わり、発展した洋風の味を楽しみます。★鶏肉のピストゥ★ピストゥとはパシルソースのことです。フランスでは、パルはハーブの玉ねぎと一緒にあります。これに小松菜などを使っています。	★一年間、家族が満足をせず健気に過ごせますようにと願いを込めて、1月7日に七草がゆを食べます。ビタミンたっぷりの七草で栄養のバランスを整え、正月ごちそうで疲れたおなかを消化のおかゆで休ませる意味もあります。	★正月に神様にお供えした餅餅を下げて、お雑煮やぜんざいにして食べます。餅餅を割つて開いたことを「七草がゆく」にかけて、「錠焼き」というそうです。	★正月に神様にお供えした餅餅を下げて、お雑煮やぜんざいにして食べます。餅餅を割つて開いたことを「七草がゆく」にかけて、「錠焼き」というそうです。
☆ 七草がゆ ☆	☆ 七草がゆ ☆	★11日のせんざいには、新見産の白小豆も使います。	★11日のせんざいには、新見産の白小豆も使います。