

Table with columns: 献立名 (Menu Name), 料理名 (Dish Name), 主な材料名 (Main Ingredients), 栄養量 (Nutrition). Rows include items like 野菜の中華スープ, みそラーメン, ABCスープ, etc.

このしほつぶん 今年の節分は 2月2日です

は、ふるさと給食です。

- 地粉うどん...埼玉県産の小麦粉を使用しています。
牛乳...主な産地は、東北地域(大里・児玉)です。
妻沼ねぎうどんの汁...熊谷産のねぎをたくさん入れたうどんのつけ汁です。
上州サラダ...埼玉県産のにんじんとキャベツを使用しています。
しらたきは、熊谷市内のこんにやく屋さんが作ったものです。



※今月の新献立

キムタクごはんの具...長野県塩尻市発祥の給食の人気メニューです。キムチとたくあん、豚肉、長ねぎなどを炒めたものです。キムチの「キム」とたくあんの「たく」からキムタクごはんと呼びつけられました。ごはんにかけて食べてください。



※白玉もちは、よくかんで気をつけて食べましょう。

- ◎印の献立は、腎臓に注意してよくかんで食べましょう。
★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。



◎献立予定表は、熊谷市ホームページ(熊谷学校給食センター)⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。

食べて応援しよう！海の手

新型コロナウイルスの影響で消費が落ち込んでしまった水産物を、生産者支援の取組により、無償でいただきました。

- ☆真鯛(愛媛県) 料理:真鯛の白菜なべ...給食では、白菜や豆腐、豚肉、にんじん、長ねぎ、結び昆布と一緒に煮込みます。
☆ブリ[長崎県] 料理:ブリの南蛮漬け...ブリに片栗粉をまがして揚げたものに、長ねぎやしよしが、砂糖、酢、しょうゆ、七味唐辛子で作ったタレをかけます。

