



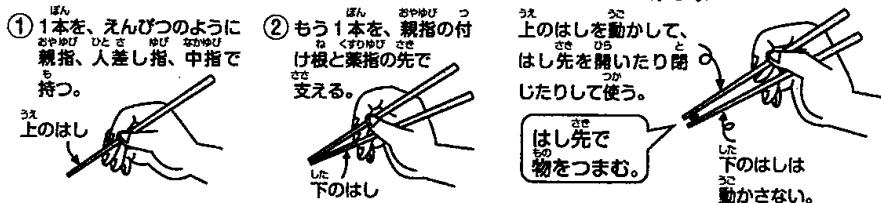
# 2月給食だより

雪が降り、一気に空気が冷たくなりましたね。インフルエンザも流行っています。野菜をしっかり食べ、バランスの良い食事で丈夫な体作りをしましょう！

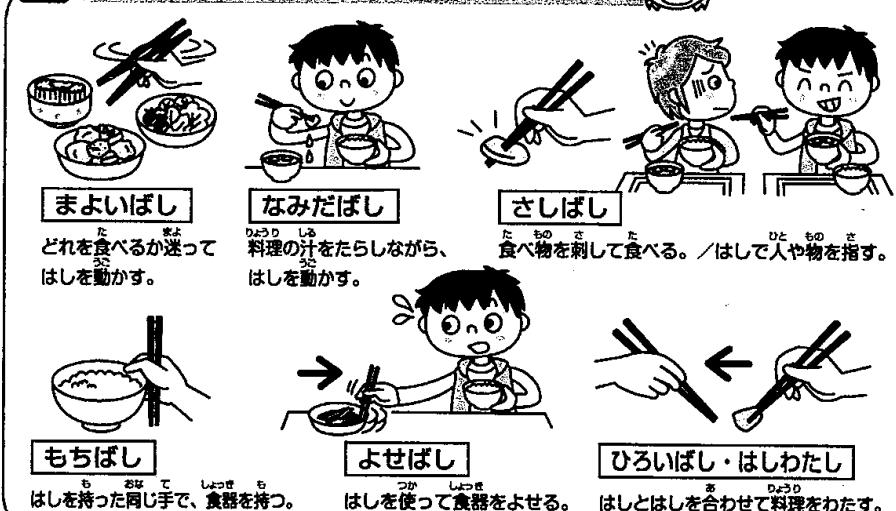
さて、今月の給食目標は「食事のマナーに気をつけよう」です。皆さんは他の人から見て、気持ちの良い食事のとり方ができているでしょうか？今、美しい食事のマナーを身につけておけば、大人になってからも気持ちよく食事ができます。この機会に自分の食事のマナーを見直してみましょう♪

## 美しい食事のマナー～はし編～

### 正しい持ち方・使い方



### こんな使い方はマナー違反です！



平成30年1月31日  
北区立王子桜中学校  
校長 富張 雄彦  
栄養士 飯田 理沙



## 郷土料理：福島県・秋田県

秋田県の県章

福島県の県章

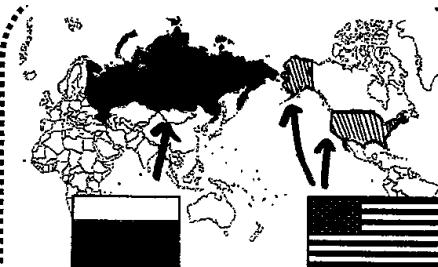
### △ひきないり（福島県）【2/7実施】

「ひきな」とは「千切りにした大根」を意味する県北の福島市あたりの方言で、その「ひきな」を炒めたものが「ひきないり」です。

### △きりたんぽ汁（秋田県）【2/7実施】

きりたんぽとは、つぶしたご飯を竹輪のように杉の棒に巻き付けて焼いた「たんぽ（=切っていない状態の名称）」を、棒から外して食べやすく切った食品です。鶏がらのだし汁に入れて煮込んだり、味噌を付けて焼いたりして食べます。

## 世界の料理：アメリカ・ロシア



### △アメリカ「ジャンバラヤ」

【2/6実施】米を使ったケイジャン料理のひとつです。米と肉と野菜を使い、香辛料が入ったトマト味の炊き込みご飯のような料理です。スペイン料理のパエリアが起源だとされています。

### △ロシア「ポークストロガノフ」

【2/19実施】16世紀初頭に生まれた料理で、貴族ストロガノフ家の家伝の一品であったそうです。給食では牛肉の代わりに豚肉を、サワークリームの代わりに生クリームを使用して作ります

## 給食一口メモ コメント紹介

1/9 (2-2) 「七草粥今年は食べていなかったのでよかったです！！→七草、皆さんは言えますか？『ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ・せり・なすな』です♪1/10(2-3)「ポテトがほくほくしていて美味しいかったです。サーモンがよかったです。」→じゃが芋だけ別に蒸してから他の材料と合わせたのでホクホクでしたね。スープに魚を使うのは初めてでしたが、好評で嬉しかったです。1/11 (3-3)「今日は鏡開きの日なんですね！『切る』と言うのはダメなのですね。初めて知りました！」→鏡開きはもともと武家で行われていた習慣でした。そのため『切る』は『切腹』を連想させるため、縁起が悪いとされたそうです。1/12(2-1)「せんべい汁が美味しいかったです。」(2-3)「春巻きと揚げきょうざが食べたいです。シシャモがパリパリしていて美味しいかったです。」(3-3)「今日は青森県の郷土料理なんですね！美味しいかったです！せんべいは不思議な食感がしました。せんべいが入っているのはいいアイディアだと思います！」(3-4)「シシャモの春巻きが美味しいかったです。」→シシャモを春巻きの皮で包んで揚げてみました♪シシャモを美味しく食べてもらえたようで嬉しいです！田端中の栄養士さんに教えてもらったアイディアです♪せんべい汁にはせんべい汁専用の南部せんべいを使いました。美味しいお出汁を吸っていましたね。1/15

(1-2)(2-3)(3-4)「焼き鳥丼が美味しいかったです。」(3-3)「千寿葱、加熱するとどれくらいまで甘くなるのか知りたいです！」→千寿葱を使った焼き鳥丼、美味しいですね。長ねぎだけをオーブンで焼いて香ばしく仕上げました。焼いて味付けしていない状態のねぎを味見したのですが、とっても甘みがあって美味しいかったです♪1/16(2-1)(2-3)「ファルスマン美味しいかったです。」(3-3)「ファルスマン美味しいかったです！甘い味付けの方も食べてみたいです！」(3-4)「ファルスマントーも美味しいかったです。味が特徴的で美味しいです。」→520個分のファルスマンを作る作業はすごく大変でしたが、とても人気で残食は0.4%でした♪ 2月もぜひコメントを書いてくださいね。