

# 1月24～30日の学校給食週間中のメニューの紹介



**1月24日(水)**

**ごはん、牛乳、いわしのみりん干し、  
ごま酢あえ、おきりこみ**

おきりこみは、群馬県の郷土料理で、ほうとう（平麺）と野菜をたっぷり煮込んだ料理です。

**1月25日(木)**

**ごはん、牛乳、トントンれんこん、  
こいっコーサラダ、冬野菜スープ**

山口県産100%メニューです。  
むつみ豚と萩産のレンコンを使った「トントンれんこん」は人気メニューの「チキンチキンごぼう」をアレンジした献立です。



**1月26日(金)**

**コッペパン、夏みかんジャム、牛乳  
ボルシチ、チーズサラダ**

ボルシチはロシアを中心にヨーロッパなど寒い国で食べられる煮込み料理です。真っ赤な色の「ビーツ」を使うのが特徴です。



**1月29日(月)**

**ビビンバ、牛乳、豆腐千ゲ風スープ  
みかん**

ビビンバは日本でもなじみの深い韓国料理です。コチジャンやトウバンジャン、キムチなど、辛味のきいた香辛料を使うのが特徴です。



**1月30日(火)**

**ごはん、牛乳、鶏肉の香味焼き  
はなっコーのおかかあえ、石狩汁**

石狩鍋は、鮭やたくさんの野菜を煮込んで味噌で調味した、北海道の郷土料理です。給食用に汁にアレンジしました。

