

1月23～27日の学校給食週間中のメニューの紹介



1月23日(月)

**菰まるごと冬野菜カレー、牛乳、
ほうれん草と大根のサラダ、いちご**

山口県産100%メニューで、萩産の
里いもやブロッコリー、長州鶏を使っ
た冬野菜カレーです。

1月24日(火)

**ごはん、牛乳、けんちょう、ふぐの唐揚げ
いかの酢みそあえ**

けんちょうは山口県の郷土料理です。萩産
のいかや山口県産のふぐなど、山口県の味
をしっかりと味わいました。



1月25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26日(木)

**ごはん、牛乳、トントンれんこん、
ごいっコーサラダ、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27日(金)

**コッペパン、ほんかんジャム、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「ピーツ」を使う
のが特徴です。

