全国学校給食週間

～兵庫のおいしいものめぐり～

全国学校給食週間は、学校給食について、もっと考え、もっと知ろう！という1週間です。今年も「兵庫のおいしいものめぐり」をテーマに、兵庫県のおいしい食材が給食に登場します。

26日(月) 27日(火) **1月28日(水)** 29日(木) 30日(金)

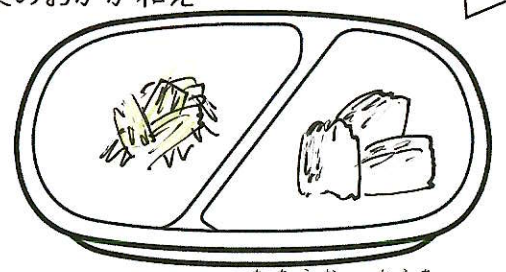
白菜(明石市産)

冬が旬のおいしい白菜は、寒さにあたることで甘みが増します。

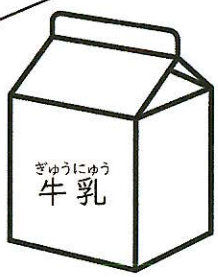
太刀魚(兵庫県産)

給食室で、衣をつけて揚げています。大きさが違いますが、上手に配缶しましょう。

牛乳(兵庫県産)



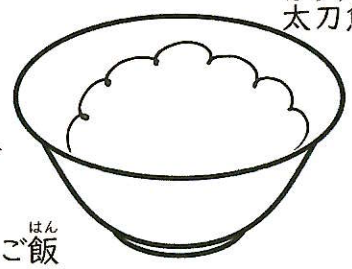
白菜のおかか和え



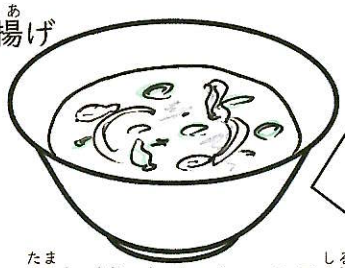
太刀魚の唐揚げ

にんじん(明石市産)

米(播磨町、加古川市)



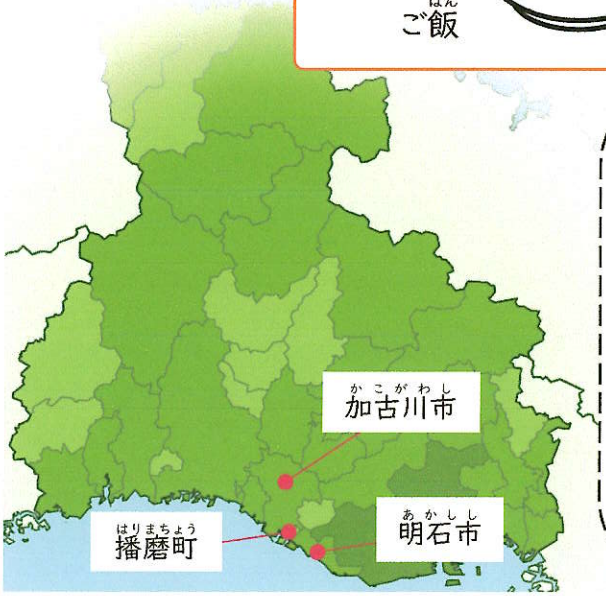
ご飯



玉ねぎとわかめのみそ汁

にんじん(明石市産)

ねぎ(播磨町産他近隣)



～太刀魚について～

太刀魚は、刀や太刀(たち)のように細長い形の魚です。海中では頭を上にして立ち泳ぎをしているそうです。うろこはなく、表面が銀色に輝いています。