

＝令和元年度早川南小学校だより＝

はるき



令和2年1月30日

No.43

校長 坂野修一

全国学校給食週間

下記の写真は、全国学校給食週間(1月24日～30日)に伴い、玄関ホールに掲示してあるものです。昨年は、『早川町学校給食週間』と銘打って、地産地消の凝った(手の込んだ)給食が1週間にわたって出されました。本校公式Facebook(<https://www.facebook.com/hayanann/>)を毎日訪ねていただいている方はご承知かと思いますが、今年は、『全国味めぐりツアー』と銘打ち、全国各地に旅した気分になり給食をいただいています。そのメニューを、給食委員会の子どもたちが、委員会の時間を使って書いてくれました。

給食週間のトリを飾ってくれたのは、今日の「ほうとう」です。山梨と言えば「ヴァンフォーレ」。いえ、間違えました。山梨と言えば「ほうとう」。「ほうとう」は、2007年に農林水産省により各地に伝わるふるさとの味の中から決める「農山漁村の郷土料理百選」の中の1つに選ばれています。(ちなみに、吉田うどんも選ばれています。)県外からの観光客は、山梨を訪れる際に一度は食べるほどメジャーな食べ物ですね。かつて、テレビ東京の人気番組「出川哲朗の充電させてもらえませんか?」の山梨ロケでは、出川さん一行が3回もほうとうを食べる羽目になったことを思い出しましたが、そんな「ほうとう」を、子どもたちはおいしそうに食べていました。また、デザートにでた白桃ゼリーは、農林高校の生徒さんが加工した桃の果汁を使って作られたそうです。旅行や出張に出かけて時には、郷土料理を食べるのが楽しみです。いつもおいしい給食を作ってくれる給食センターのみなさん、ありがとうございます。これからも、よろしくお祈りします!

全国学校給食週間

日本のさまざまな地域の郷土料理や特産品などをしょうかいたします!

1月24日～30日

えちぜんかん二
北陸地方は、かん二が有名です。そのなかでも福井県のえちぜんかん二は、あまくひきした身をそつぷいしいかん二として、全国的に有名です。

1/28 (木) 北陸地方
かにとたまごのチャーハン
もずくスープ
キャベツとむしのいためもの
いよかん
ぎゅうにゅう

1/24 (金) 九州地方
ちゃんぽんめん
むしゅうまい
ちゅうかいいため
ミニコアワッフル
ぎゅうにゅう

1/29 (木) 北海道
むぎごぼん
けんちんじる
さけのちゃんやき
はくさいと
いかのいためもの
ツインシュークリーム
ぎゅうにゅう

1/29 (木) 山梨県
ほうとう
チカのたつたあげ
ごもくいため
はくとうゼリー
ぎゅうにゅう

1/30 (金) 山梨県
ほうとう
チカのたつたあげ
ごもくいため
はくとうゼリー
ぎゅうにゅう

1/27 (水) 東北地方
むぎごぼん
せんべいじる
さわらのずんだソースやき
にくじやが
れいとうようなし
ぎゅうにゅう

1/26 (火) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/25 (月) ちゃんぽんめん
ちゃんぽんめんは長崎県の米料理です。ちゃんぽんめんは、いろいろな味が、いろいろな食材を使った、具だくさんのスープめんです。

1/24 (日) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/23 (土) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/22 (金) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/21 (木) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/20 (水) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/19 (火) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/18 (月) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/17 (日) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/16 (土) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/15 (金) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/14 (木) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/13 (水) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/12 (火) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/11 (月) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/10 (日) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/9 (土) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/8 (金) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/7 (木) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/6 (水) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/5 (火) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/4 (月) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/3 (日) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/2 (土) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

1/1 (金) せんべい
せんべい(じょう)は肉や魚野菜などと一緒に取り、お汁の中に小麦粉を混ぜてつなげ、油で揚げたものです。全国で食べられる料理です。全日本料理として食べられる場合もあります。

