



給食だより

令和6年1月9日

高岡市立戸出西部小学校

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、気持ちも新たに3学期がスタートしました。今年も、子供たちの健やかな成長と健康を願って、安全でおいしい給食づくりに努めます。



1月24日(水)～1月30日(火) 学校給食週間



テーマ

「富山ふるさと食探検」～立山連峰から富山湾までの標高差4000メートルの、自然の恵みを味わおう～

今年の給食週間は、各地域の郷土料理や特産品を取り入れた献立が登場します。給食を通して県内の各地域をめぐり、食文化や特産品について学びながら味わいましょう。

29日(月) 氷見市・射水市

- 麦ごはん 牛乳
- ひみっこカレー
- 鮭フライ
- 稲積の梅ドレッシングサラダ



26日(金) 高岡市

- 高岡銅器パン 牛乳
- 鶏のから揚げ 鳳鳴橋風
- 二上山サラダ
- かぶの豆乳スープ



25日(木) 中新川郡・滑川市

- ごはん 牛乳
- ほたるいかのから揚げ
- 新川やちゃらあえ
- のっぺい汁
- ラ・フランスゼリー



30日(火) 砺波市・南砺市・小矢部市

- ごはん 牛乳
- ふくらぎのゆずみそかけ
- 白菜の赤かぶ漬け
- いとこ煮

24日(水) 魚津市・黒部市

- 食パン 牛乳
- 豚肉のねぎソース炒め
- トロッコサラダ
- ミラージュスープ
- もものタルト



学校給食週間の献立より

鶏のから揚げ 鳳鳴橋風



【材料(4人分)】

- 若鶏肉(もも)・・・200g
- 塩・・・・・・・・少々
- 酒・・・・・・・・小さじ1
- かたくり粉・・・・・・・・適量
- 揚げ油・・・・・・・・適量
- マーマレード・・・・・・・・25g
- 玉ねぎ・・・・・・・・20g
- しょうゆ・・・・・・・・小さじ2
- 酒・・・・・・・・小さじ1

【作り方】

- ① 若鶏肉を一口大に切り、塩と酒で下味を付ける。
- ② 玉ねぎは、みじん切りにする。
- ③ Aの調味料を鍋に入れ、煮立ててソースを作る。(水を少量加える。)
- ④ 若鶏肉にかたくり粉をまぶし、揚げ油で揚げる。
- ⑤ ③のソースを上にかける。

金屋町の近くを流れる千保川に架かる「鳳鳴橋」にある、黄金に輝く鳳凰像をイメージし、鶏肉にマーマレードソースをかけました。