

Table with columns: 日 (Day), 曜日 (Day of Week), 行事食等 (Special Occasions), 献立名 (Menu Name), 主な材料名 (Main Ingredients), 平均栄養量 (Average Nutrition), and 学校給食摂取基準 (School Nutrition Standard). Rows include meals for days 1 through 28.

- 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
●アレルギー表示について
・食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目(鶏卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)」について表示しています。
・コンタミネーション(原材料としては使用されていないくても、製造過程で混入する恐れがある場合等)については、記載していません。
・調味料(しょうゆ、ドレッシング、加工食品に微量に含まれる調味料等)については記載していませんので、微量摂取でアレルギー症状が出てしまう方は、栄養士にご相談ください。



蓮田市 はすびい

Summary table with columns: 平均栄養量 (Average Nutrition), 学校給食摂取基準 (School Nutrition Standard), and values for 819, 34.6 and 830, 34.0.

福島県郷土料理 ~2月22日~

郷土料理は、その土地の伝統や自然の味を生かしながら作り出される、人にやさしく深く味わいのある料理です。

《こづゆ》
山の幸と海の幸を取り合わせた薄味仕立ての汁煮で、江戸時代後期から明治初期にかけて会津藩の武家料理や庶民のごちそうとして広まり、正月や祭り・冠婚葬祭など特別な日のおもてなし料理として食べられてきました。四方を山に囲まれた会津盆地では海のものには手に入りにくいので、保存のきく干し貝柱を利用し、焼き麩、キクラゲ、里芋などの具を入れ、当時としては贅沢な食べ物でしたが、何杯おかわりしても失礼にならないという習慣があります。

《会津ソースカツ丼》

会津でカツ丼といえば『ソースカツ丼』が当たり前と言われています。
ほかほかごはんの上にサクサクキャベツを敷き、揚げたてカツをオリジナルソースでからめて仕上げます。給食では、茹でたキャベツを提供します。

