



令和7年1月 学校給食予定献立表

幸手市立さくら小学校

Table with columns: 日 (Day), 曜日 (Day of Week), 献立名 (Menu Name), 黄のなかま (Yellow Group: Energy), 赤のなかま (Red Group: Blood/Bone/Muscle), 緑のなかま (Green Group: Body Adjustment), 調味料他 (Seasonings/Other), 熱量 (kcal) (Calories), たんぱく質 (g) (Protein). Rows include dates from 10th to 31st with various menu items likeカレーライス, ごはん, さとう, etc.

* ラッキーにんじんの日です。
* 今年の節分は2月2日(日)です。さくら小では1月31日に節分献立を取り入れました。



食育の日の献立紹介



毎月19日は食育の日

今月は京都府のメニュー『鯖の西京焼き』です。
「西京焼き」は、京都の白味噌「西京味噌」を使って作られる味噌床に魚や肉の切り身などを漬けて作る京都の伝統料理です。もともとは、海から離れた京都でも、美味しい魚を食べられるように保存性を高めるため、味噌に漬けたことがはじまりといわれています。

また「水菜は」、京都原産の野菜で「京菜」とも言います。さらに、京都名産として知られる「ゆば」は、中国から禅僧によって、豆腐と一緒に伝えられました。給食では、水菜と豆腐のかきたま汁、ゆばのおひたしを提供します。

鯖の西京焼き

材料（給食の分量×4人分）

鯖切り身	160g（1人40g）
砂糖	5g（小さじ2弱）
みりん	5g（小さじ1弱）
酒	2g（小さじ1/2弱）
白みそ	12g（小さじ2）

作り方

- ①砂糖・みりん・酒・白みそを混ぜ合わせる。
- ②①に鯖の切り身を漬けて少し置いておき、味をしみこませる。
- ③180度に余熱したオーブンまたは魚焼き器で色よく焼く。

※ 行事や材料の都合により変更する場合がありますのでご了承ください。
※ 献立名で□で囲んであるものはかみかみメニューの一つです。