

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年2月6日

きょう きゅうしょく はん ぎゅうにゅう さけ や
今日の給食は、わかめご飯、牛乳、鮭のチャンチャン焼

き、ぽかぽかスープです。

さけ や ほっかいどう きょうどりょうり ほっかいどう
鮭のチャンチャン焼きは、北海道の郷土料理です。北海道の
りょうし おお てっばん さけ さかな やさい や
漁師たちが、大きな鉄板で鮭などの魚と野菜を焼き、みんな
かこ た りょうり
で囲んで食べる料理です。なぜ「チャンチャン」と呼ぶかとい
うと、「ちゃちゃっと」つく てっばん
作るから、鉄板とヘラが「チャンチャ
ン」と音を立てるから、など諸説あります。

そして、スープにはすずきのうえん なが こまつな つか
みじん切りにした“しょうが”も入れました。しょうがにはからだ
をあたためる はたら 働きがあるとされ、かねつ
加熱することでその効果が
より高まるそうです。

きょう た からだ
今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！



鶏からでスープを取ります

真だくさんに仕上がりました