

# 12月給食だより

令和5年11月  
編集発行  
守口市教育委員会  
守口市学校給食協会

本年度の給食テーマは、「ご当地料理・食材」です。  
今月のご当地料理は、「せんべい汁」です。

## ◎せんべい汁とは

南部せんべいを割り入れ、鶏肉や豚肉、野菜などの具材とともに、醤油などで煮込んだ料理です。

だしを吸収したせんべいは、かためのすいとんのような、もちもちとした食感になります。

せんべい汁は、江戸時代の「天保の大飢饉」のころに、八戸藩内で生まれたとされています。



## ◎南部せんべいとは

小麦粉と塩と水を混ぜて練った生地を、丸い鋳型で焼いた素朴ながら味わい深いせんべいで、青森県の八戸地方や岩手県などで広く食べられています。

最もシンプルな「白せんべい」を始め、様々な味のせんべいが売られています。せんべい汁には、南部せんべいの中でも、煮込んでも煮崩れしにくい専用のせんべいを使用します。

## ☆クリスマス献立(12月21日)☆

2学期最後の給食は、クリスマス献立です。  
ミニパン・ミネストローネ・鶏肉のからあげに、デザートのおとうろがゼリーがつきます。



日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みが厳しく感じられるようになりました。近年、さまざまな感染症が季節関係なく流行するようになってしまいました。感染を拡大させないために、日ごろから一人一人が予防を意識することが大切です。

さて、もうすぐ待ちに待った冬休みです。楽しい年末年始を過ごせるように、以下のことに気をつけましょう。

## ★冬休みを元気に過ごすためのポイント★

<p>★こまめに手を洗う</p>	<p>★早寝・早起きを心がける</p>	<p>★冬が旬の野菜や果物を取り入れる</p> <p>白菜、かぶ、ねぎ、ほうれん草、みかん、りんご</p>
<p>★朝・昼・夕の3食を欠かさず食べる</p>	<p>★適度に体を動かす</p>	

学校給食では、12月から令和5年産の新米を使用します。

使用するお米の銘柄は、滋賀県産の「キヌヒカリ」です。

