

令和3年1月分

1/25 (月) 北海道ご当地グルメ給食



献立

- ・ごはん
- ・煮込みジンギスカン
- ・豆腐の味噌汁
- ・お米のムース
- ・牛乳

献立について

本日から金曜日まで、道内のご当地グルメをテーマにした献立を提供します。第一弾は名寄市の「煮込みジンギスカン」です。煮込みジンギスカンはもやしや玉ねぎなどたくさんの具材とともに煮込み、うどんやモチなどを入れていることが特徴です。たっぷりの野菜とともに煮込んでいるため野菜の甘みがしっかりと出ており、うどんも味が染みて非常においしかったです。

1/26 (火) 北海道ご当地グルメ給食



献立

- ・ミニ黒糖パン
- ・ガタタンラーメン
- ・揚げ春巻
- ・ミニフィッシュ
- ・牛乳

献立について

北海道ご当地グルメ給食の第二弾は芦別市の「ガタタンラーメン」です。「ガタタン」とは具材のたくさん入ったとろみのある中華スープで炭鉱が盛んだった空知地方で労働者の体を温めたとされているご当地グルメです。様々な派生系がありその一つが今回の献立になります。今回はスープを飲みやすいようにとろみを抑えめにしています。

1/27 (水) 北海道ご当地グルメ給食



献立

- ・ごはん
- ・**モヨロ鍋**
- ・といてんぷら
- ・小松菜の海苔和え
- ・牛乳

献立について

北海道ご当地グルメ給食の第三弾は網走市の「モヨロ鍋」です。「モヨロ鍋」の「モヨロ」とは網走市で発見された古代遺跡に住んでいたとされる「モヨロ人」のことを指しており、彼らをイメージしたものがこの鍋になります。サケやホタテをたくさんいれているほか、本来の汁は塩味ですが口当たりが良いように甘めのしょうゆ味としています。

1/28 (木) 北海道ご当地グルメ給食



献立

- ・ミニコッパン
- ・たまごスープ
- ・**十勝ポロネーゼ**
- ・ブルーベリージャム
- ・牛乳

献立について

北海道ご当地グルメ給食の第四弾は十勝地方の「十勝ポロネーゼ」です。「十勝ポロネーゼ」は「血で十勝を伝える」という理念のもと考案された料理で、主な食材は十勝で取れるものになります。今回給食提供するにあたり、食材は十勝産ではありませんが味や雰囲気については精一杯再現しています。ポロネーゼに入ることの少ない枝豆が味と見た目にアクセントを効かせていました。

1/29 (金) 北海道ご当地グルメ給食



献立

- ・ごはん
- ・みそしる
- ・豚丼
- ・スイートポテト
- ・牛乳

献立について

北海道ご当地グルメ給食最後の第五弾は帯広市の「豚丼」です。

「豚丼」は農家や開拓者に対するスタミナ料理として考案されたとされています。給食提供にあたり牛丼風の見た目によらないよう、大きめの肉をたくさん入れています。また野菜もとれるように玉ねぎもはっており、甘じょっぱいタレで煮込まれた肉と玉ねぎが絶品でした。

デザートには帯広の銘菓をイメージしスイートポテトをつけています。