25日 月曜日		おかかについて おかかいためのおかかというのは、どんな意味があるのでしょうか？おかかという言葉は、室町時代の、女官がつかっていた、食べ物の上品な言い方です。かつおぶしを「か」を繰り返しかい、「お」をつけることで、上品さと優雅さをあらわした言葉になります。今日のおかかいためは、こまつな、キャベツ、ニンジンをいため、「おかか」をいれて作りました。
26日 火曜日		トックについて 今日は韓国料理を紹介します。チャプチェは、牛肉やたけのこ、にんじん、しいたけなどの野菜を千切りにして炒め、春雨をいれてつくります。韓国では、定番の料理で、お正月や誕生日などにも1品としてされます。また、トックは、朝鮮半島で食べられているもちです。棒状にしたもちをうすく切つて、野菜をいれたスープに煮込んだ料理です。韓国料理をたべて、からだなかからあたたまりましよう。
27日 水曜日		ちゃんぽんについて ちゃんぽんといえば、長崎が発祥の地です。ちゃんぽんは、明治30年代に、中国人の陳さんが、中国からの留学生に安くて栄養のあるものをといて、肉や野菜、麵を使って作ったのがはじまりといわれます。具たくさん料理で、たちまち日本全国にひろがったということです。給食でも、豚肉やいか、かまぼこ、キャベツやたまねぎ、ねぎなどの野菜もいっぱい入ったちゃんぽんです。もりもり食べてからだなかからあたたまりましよう。
28日 木曜日		今日の給食メニューについて 今日の給食メニューは琴芝小学校6年生が考えた献立です。テーマは、「おいしくとれる五大栄養素 給食」です。ごはんの炭水化物をはじめ、成長期に必要な肉や魚などのたんぱく質をたっぷり使い、野菜もたくさん入った、五大栄養がバランスよくそろったメニューです。やや、ボリュームではありますが、しっかりと食べて、元気な体をつくりましよう。