

◎小深在来種の大豆からつくった手仕込みみそ

栃木県茂木町小深という地区で100年以上代々作られていた大豆です。生産農家が残りの一件で、その農家も高齢となってしまいました。しかし、小深在来種は小粒な大豆ですが、とてもおいしい大豆です。このままなくなってしまうのはもったいない！と給食を作っている日本栄養給食協会が大豆を分けて頂き、育てることになりました。

◎貴重な小深在来種の大豆で、昔ながらの伝統の製法でみそを作りました

みそを作るときに必要な麹（こうじ）に使う米や麦も栃木県産のものを使用しています。米…とちぎの星 麦…もち絹香
 今回のみその種類は「米麦あわせみそ」で、米みそと麦みそを1：1で合わせたもので、マイルドでまろやかな味が特徴です。
 味噌汁の具のキャベツにも栃木県産の野菜です。栃木の食をありがたく頂きましょう！



2日 (金)
≪節分≫ いわし入りハンバーグ 山芋の磯辺揚げ 御飯 牛乳 200ml しもつかれ 小松菜の和風和え (757Kcal)

5日 (月)	6日 (火)	7日 (水)	8日 (木)	9日 (金)
チキンカレー コンソメスープ オムレツ 根菜サラダ (781Kcal)	肉と野菜の炒め物 御飯 牛乳 200ml かぼちゃの小倉煮 小松菜の信田和え (836Kcal)	白身魚のフライ 御飯 牛乳 200ml 肉団子のケチャップ煮 ブロッコリーのごま和え (906Kcal)	鶏肉の香り焼き 御飯 牛乳 200ml 揚げだし豆腐 ゆかり和え (749Kcal)	≪地産地消給食≫ 豚丼 特別なみその味噌汁 春巻き いんげんのマヨおかか和え (841Kcal)
12日 (月)	13日 (火)	14日 (水)	15日 (木)	16日 (金)
	スパゲティミートソース コンソメスープ コロッケ ブロッコリーのみもザサラダ (767Kcal)	魚の焼き南蛮漬け 御飯 牛乳 200ml キムチ炒め かぼちゃのサラダ (786Kcal)	豆腐の中華風うま煮 御飯 牛乳 200ml 蒸しシューマイ 1個16g ほうれん草の磯辺和え (839Kcal)	ピザトースト 牛乳 200ml チキンナゲット ポトフ サラダ (744Kcal)
19日 (月)	20日 (火)	21日 (水)	22日 (木)	23日 (金)
煮込みハンバーグ 御飯 コーンポタージュスープ ブロッコリーのコンソメ炒め (884Kcal)	和風あんかけうどん 牛乳 200ml かき揚げ もやしのサラダ (759Kcal)	たらのパター醤油焼き いんげんのソテー 御飯 牛乳 200ml ジャガイモのクリーム煮 マカロニサラダ (802Kcal)	鶏肉の唐揚げ 御飯 牛乳 200ml 生揚げのおかか煮 ナムル (778Kcal)	
26日 (月)	27日 (火)	28日 (水)	29日 (木)	
ハヤシライス コンソメスープ イカリングフライ 温野菜サラダ (733Kcal)	鶏肉のチーズ焼き 小松菜のソテー 御飯 牛乳 200ml 竹輪のゴマ炒り煮 さつまサラダ (801Kcal)	サバの塩焼き 御飯 牛乳 200ml 肉じゃが 白和え (832Kcal)	ポークソテー オニオンソース 御飯 牛乳 200ml 厚焼き卵 春雨の中華和え (847Kcal)	