



Main table with columns for date, meal name, ingredients, and energy value. Includes sub-headers for '献立名' and '体内での働き'.

※献立内容は都合により変更する場合があります。 ※カレールー、ハヤシルウ、ホワイトルー、デミグラスソースは卵、小麦を使用していません。 ※加工品は主な原材料を表示しています。

★業者配送 ※ごはん・めん・牛乳・太字は北名古屋産又は愛知県産農作物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の値です。 ※[] 内に主食・飲用牛乳を表示しています。

端午の節句とは? 5月5日は、男の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「端午の節句」です。「こいのぼり」を立てたり、「かぶと」を飾ったりし、「ちまき」や「かしわもち」を食べて、お祝いします。

世界の料理を紹介します 5月16日(木) 韓国献立

●ヤンニョムチキン ヤンニョムは、韓国料理における合わせ調味料の総称です。給食では、にんにく・ごま油・コチジャン・しょうゆ・さとう・はちみつ・ケチャップを使って、甘辛いタレを作ります。

●チョレギサラダ たっぶりの野菜に、ごま油を使ったドレッシングの組み合わせがチョレギサラダの定番です。ところが、チョレギとは本来は「浅漬けキムチ」のことで、主に韓国東南地方で使われる方言です。

●トックスープ 韓国風の雑煮です。色々な野菜と韓国のおもち「トック」が入っています。「トック」は、日本のおもちよりも小さく、少し固めの食感が特徴です。

献立表、食育だよりがご覧いただけます。右の二次元コードをスマートフォンで読み込むと、北名古屋市役所ホームページへと移動します。

