



守山市教育委員会
令和8年3月発行



守山の日



4日(水) 小学校

16日(月) 中学校

令和6年度学校給食用料理コンクール(公益財団法人滋賀県学校給食会主催)で、守山市内の中学生が佳作を受賞されました。受賞作品の「厚揚げのピリ辛中華炒め」を参考に給食にとり入れます。受賞された作品のレシピは、主催者のホームページに掲載されています。

守山の日には、守山市でとれた野菜等を使います。この日の守山市産の野菜は、小松菜、葉ねぎ、美崎だいこんです。

滋賀の日



13日(金) 小学校

11日(水) 中学校

「滋賀の日」には滋賀県内でとれた野菜、びわ湖の魚、滋賀の特産物、郷土料理をメニューにとり入れています。今月の給食には、びわ湖でとれたわかさぎを使った「わかさぎの甘酢」、滋賀の郷土料理である「かしのじゅんじゅん」が登場します。「じゅんじゅん」とは、牛肉や鶏肉、湖魚などをすき焼き風に味付けした鍋料理です。具材を鍋で煮る際に出る音が「じゅんじゅん」と聞こえたことに由来すると言われています。

もーりもりの日

テーマ 「バランスよく食べよう」



9日(月)

33 小学校、18日(水) 中学校

今月のテーマは「バランスよく食べよう」です。私たちの体は、毎日の食事によって作られています。また、生命を保ち、活動したり成長したりするために必要な栄養素を、食べ物からとり入れています。一つの食品ですべての栄養素を含んでいる食べ物はないので、いろいろな食べ物を組み合わせることで食事をしましょう。「主食」、「主菜」、「副菜」の3つをそろえて食べると栄養のバランスが整いやすくなります。

桃の節句献立

2日(月) 小学校・中学校

桃の節句は、ひな人形を飾るなどして、子どもの健やかな成長と健康を願ってお祝いする行事です。給食では「ちらし寿司」が登場します。各自でちらし寿司の具をごはんに混ぜて食べます。

「桃の節句」で使われる色には、緑・白・桃色があり、「雪の下には新芽が芽吹き、桃の花が咲いている」という春の訪れを表しています。ひしもちやひなあられにこの色がよく使われます。



世界味めぐりの日



今月は
オランダ です

10日(火) 小学校

12日(木) 中学校

オランダは西岸海洋性気候で、四季がはっきりしており、年間を通して穏やかですが、天気が変わりやすいことが特徴です。チューリップや風車が有名です。オランダでは、主食としてパンとじゃがいもが食べられており、チーズや野菜が多く使われています。体が温まる煮込み料理がオランダの代表的な料理です。トマトンスープは、肉団子が入ったトマト味のスープです。キベリングはタラなどの白身魚を使用したフライです。



今月の献立から



** 鶏肉のハニーマスタード焼き **

材料(4人分)

鶏もも肉… 1枚(約 200g)

塩、こしょう… 少々

白ワイン… 大さじ 1/2

はちみつ… 大さじ 1

粒マスタード… 大さじ 2

濃口しょうゆ… 大さじ 1

油 …… 適量

作り方

- ① 鶏肉はひと口大に切る。
- ② ①の鶏肉にAの調味料をもみこみ、下味をつける。
- ③ フライパンに油をひき、②を並べ、焦げないように焼く。

