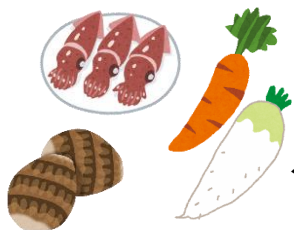


給食だより 1月



令和6年1月9日
高岡市立川原小学校

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、気持ちも新たに新学期がスタートしました。今年も、子供たちの健やかな成長と健康を願って、安全で安心なおいしい給食をつくっていききたいと思います。どうぞ、よろしくお願いします。



今年の給食週間のテーマは

「富山ふるさと食探検」

～立山連峰から富山湾までの標高差4000メートルの
自然の恵みを味わおう～



各地域の郷土料理や特産品を取り入れた献

立が登場します。給食を通して県内の各地域

をめぐり、食文化や特産品について学びなが

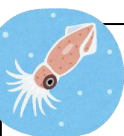
ら味わいましょう。



1月24日（水）

「高岡市」

生地に黒砂糖を混ぜ込み高岡銅器の色を再現した「高岡銅器パン」。千保川にかかる鳳鳴橋の鳳凰像の黄金色をイメージして、唐揚げにマーマレードソースをかけた「鶏肉の唐揚げ 鳳鳴橋風」等の献立です。



1月25日（木）

「中新川郡・滑川市」

滑川市といえばホタルイカ。今回は唐揚げにしました。この地域でよく食べられる郷土料理「のっぺい汁」と「やちゃら和え」。立山町で栽培されているラ・フランスのゼリーが登場します。

1月26日（金）

「魚津市・黒部市」

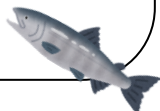
れんこんの穴で黒部峡谷鉄道のトンネルをイメージした「トロッコサラダ」、魚津市で見られる蟹気楼をイメージした「ミラージュスープ」等の献立です。



1月29日（月）

「射水市・氷見市」

「ひみっこカレー」には煮干粉が入っています。氷見市の漁港では春先にいわしがたくさん水揚げされ、煮干し等に加工されるそうです。庄川でとれる鮭のフライや氷見市特産の稲積梅をイメージした梅風味のサラダ等が登場します。



1月30日（火）

「砺波市・南砺市・小矢部市」

砺波市の庄川地域で栽培が盛んなゆずを使用した「ふくらぎのゆずみそがけ」、南砺市・小矢部市の特産品の赤かぶ漬けを使用した「白菜の赤かぶ漬け」、南砺市の郷土料理「いとこ煮」が登場します。

