



10月 給食ニュース



今年は、まだまだ日中は暑い日が続きますが、朝晩は涼しくなり、少し秋を感じるできるようになりました。この季節は、スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして味覚の秋です。自然の恵みに感謝し、地域に育まれた食文化を大切に食の良さを、給食を通して、未来を担う子どもたちに伝えていけたらと思います。

給食の人気メニュー 焼きそばは、なぜおいしいのか？ 秘密を紹介



給食の人気メニューといえば『焼きそば』
献立表をみて、何日も前から楽しみにしている子どもたちもたくさんいます。



【秘密1】たくさんの野菜を使っています。
にんじん、キャベツ、たまねぎ……
「え？たまねぎ??」と、よく聞かれます。
給食のやきそばの美味しさは、野菜かな？



【秘密2】給食では一度にたくさんの量を作ります。全体にムラなく味が行き渡るように、焼きそばソースを麺にかけて混ぜておきます。温度が短時間で上がるようにスチームコンベクションで麺を焼きます。焼いた味付け麺を炒めた野菜と混ぜ合わせて作ります。



【秘密3】大きな釜で肉を炒めて作ります。おいしさの最後の決め手は、調理員さんの心を込めた「おいしくな〜れ」の気持ちかもしれません。



(9月の献立より)

17日(火)

行事食: お月見献立



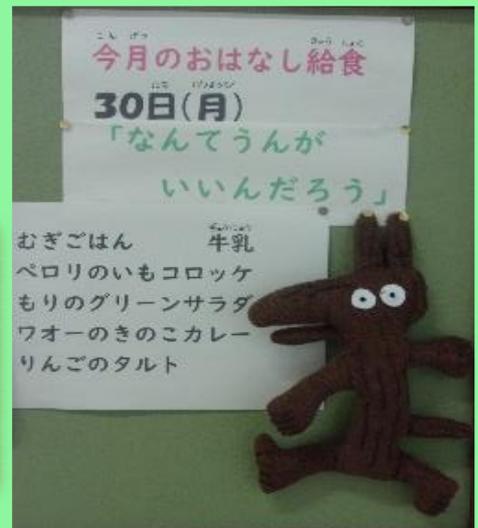
秋の里ごはん・牛乳
鶏肉のからあげ
けんちん汁
お月見ゼリー

20日(月)

食育の日: 減塩給食



麦ごはん・牛乳
二色鶏そぼろごはんの具
きゅうりとわかめの酢の物
具だくさんみそ汁



今月のおはなし給食
30日(月)
「なんてうんが
いいんだろう」

おぎごはん 牛乳
ペロリのいもコロッケ
もりのグリーンサラダ
ワオーのきのこカレー
りんごのタルト