



11月 給食ニュース



10月の給食は、栗やきのこ、さつまいもや鮭など、秋の味覚をたくさん使いました。色や香り、食感、味を楽しみながら秋の季節を感じたり、『食欲の秋』を満足できる、そんな給食の様子を紹介します。

3日(月) 鶏肉のレモンソース



かたくり粉をつけて揚げた鶏肉に、レモンソースをかけました。ソースはレモン果汁に、砂糖としょうゆを加えて作ったものです。

配膳時間の待っている時に、『鶏肉のレモンソース』がのった皿を見つめて、「これは、おいしい」とうれしそうに話をしてくれた A くんがいました。わざと「え？ 食べてみたら、もしかして、おいしくないかもしれないよ(笑)」と話をしてみたら、「これはぜったいにおいしい！！だって、おいそうな匂いがするもん。」と答えてくれました。



料理の匂いって大切だなあと改めて感じると共に、匂いを感じてくれた A くん料理に対する気持ちに、こちらもうれしい気持ちになりました。

4日(火) 鮭のもみじ焼き



秋がおいしい鮭を使って「鮭のもみじ焼き」を作りました。鮭をカップに一切れずつ入れて、その上から手作りのソースをかけて、オーブンで焼きました。ソースは、マヨネーズに、にんじんピューレを入れて、紅葉したもみじのような赤色になるようにしました。苦手な魚も、マヨネーズ味で食べやすく、彩りもよくなり、食欲をそそる料理になりました。

7日(金) 目の愛護デー



麦ごはん・牛乳・豚肉のしょうが焼き・ほうれん草ともやしのごまあえ・きのこ汁・ブルーベリーゼリー

10日は目の愛護デーのため、豚肉やほうれん草、ブルーベリーを使った献立です。

21日(金) 郷土料理「高知県」



麦ごはん・牛乳・かつおのさらざ揚げ・きゅうりの土佐あえ・にらのみそ汁・みかん

高知県の県魚かつおは消費量全国1位、にらの栽培も盛んで生産量も出荷量も1位です。また、かつお節のことを土佐節といいます。



ごんぎつねごはん・牛乳・いわしのかば焼き風・さつまいもと小松菜のみそ汁・柿

小学4年生国語で学習する「ごんぎつね」をイメージした献立です。おはなしに出てくる栗・さつまいも・いわしを使いました。

31日(金) パンプキンカレー



給食でも、ハロウィンにかぼちゃを使ったカレーを作りました。

秋は きのこ・きのこ・きのこ



きのこを使った料理

7日(金)きのこ汁

17日(月)和風ハンバーグきのこあんかけ

