



12月給食ニュース



寒い日が続き、本格的な冬が始まりました。体調を崩さず、元気に過ごしてもらうために、給食では風邪予防に効果のある、ビタミン類が豊富な旬の食材を使った献立が登場します。

また、子どもたちが安心できる家庭の味を給食でも味わえるように、手作りの献立も取り入れています。そんな11月の給食の様子を紹介します。

9日（水）おからドーナツ



6月の給食で好評だったメニューが再登場です。おからを入れて作ることで、揚げ物でもヘルシーなドーナツになります。「さくさくしていて美味しい」と子どもたちは喜んで食べてくれました。



10日（木）フレンチトースト

牛乳や卵を混ぜたものを厚切りの食パンに一枚一枚浸し、焼いたあとシナモンシュガーをかけます。笠松町のHPに給食のレシピをのせているので、ぜひ朝食などでご家庭でも作ってみてください。



16日（水）スイートポテト



さつまいものペーストに牛乳や砂糖、シナモンなどを混ぜ、1つずつ形を作り、最後に卵液を塗って焼きました。調理員さん手作りの、愛情いっぱいの美味しいスイートポテトを子どもたちに届けることができました。

17日（木）たららのポテトグラタン（ポルトガル料理の献立）

ポルトガルでは魚の中でも「バカリャウ」という干しだらが有名です。グラタンにはたらの他にじゃがいもやベーコン、玉ねぎの具材を入れ、1つずつカップに入れ上からチーズをのせて焼きました。チーズの香ばしさもあり、魚が苦手な子も食べやすいグラタンを作りました。

