10月　給食ニュース

8月末から始まった学校生活も、9月になって朝晩は少し涼しくなり、秋の気配を感じられるような日々になりました。食欲の秋といわれるこの季節は、秋が旬の食材が多く出回ります。給食でも、秋においしい「かつお」や「さつまいも」などを使った料理を取り入れました。また、笠松小学校で栽培された「りりこトマト」を使った「りりこキッシュ」や、子どもたちが毎月楽しみにしている「日本の郷土料理」「世界の料理」「おはなし給食」も実施しました。

《 9月の給食から、調理の様子や料理について紹介します。 》

9月5日(火)

さつまいもと
小松菜のみそ汁

かつおの
さらさ揚げ

「戻りがつお」とよばれる秋の脂ののったかつおを使い、カレー粉を入れた粉をつけて揚げました。

みそ汁は、さつまいもを入れることで、甘みがでて、まろやかな汁に仕上がりました。

9月7日(木)

りりこキッシュ

毎年、笠松小学校で栽培されている「りりこトマト」をもらって、給食でトマト料理を作っています。今年は、卵と混ぜて「りりこキッシュ」を作りました。

食べた時に、皮が口に残らないように、食べやすくするために、皮をむいて調理をしました。

9月14日(木)

世界の料理「イタリア」

食パン・牛乳
いかのマリネ
イタリアンサラダ
ミネストローネ
ブルーベリージャム

9月27日(水)

日本の郷土料理「長崎県」

ちゃんぽんめん・牛乳
長崎ちゃんぽんの汁
きびなごのからあげ
ほうれんそうともやしのごまあえ
さつまいもと栗のタルト

9月29日(金)

おはなし給食「10ぴきのかえるのおつきみ」

麦ごはん・牛乳
木の葉丼の具
にんじんと卵のソテー
月見だんご

29日は十五夜です。絵本に出てくるようにススキを飾ったり、だんごをお供えしたりします。