

きょう きゅうしょく
今日の給食 11月5日(火)



きょう きゅうしょくしつ
今日はカレービーンズドッグを給食室でつくりました。ひき肉ときざんだ大豆をカレー味にしてパンにはさみました。そのほかに、たまねぎ・にんじん・切り干し大根・チーズが入っています。パンに入れる具が
できあがり一人分の分量を計算してはさむ作業
が始まります。みなさんが食べる時間に合わせてオーブンで、焼き目がつくくらいに焼きました。
ほんのり温かくてカレーの風味がよいパンです。
残さず食べましょう。

きょう きゅうしょく
今日の給食 11月6日(水)



きょう いも こしる た
今日は、芋の子汁を食べます。
むかし づく ひろ おこな いわてけん
昔からさといも作りが広く行われていた岩手県
の郷土料理です。秋から冬にかけて旬をむかえる
きょうどりょうり あき ふゆ しゅん
さといもや根菜などの野菜と鶏肉をよく煮込みうま
みを出します。味付けは、しょうゆや味噌でします。
きょう あじ しる ちいき ぐざい
今日はしょうゆ味のお汁です。地域により具材や
あじつ こと さむ
味付けが異なるそうです。寒くなってきたこの
きせつ あたた する
季節、温かいお汁がいいですね。

きょう きゅうしょく
今日の給食 11月7日(木)



旬の白菜を使った白菜と肉団子のクリーム煮です。
白菜は、芯の部分が肉厚でみずみずしく、食べやすい野菜です。漬物や鍋物、炒め物や、サラダなどいろいろな料理に使えます。今日は、寒いので温かいクリーム煮を残さずに食べましょう。



※肉団子は、1個のまま、いっきに口にいけないようにしましょう。すこしずつよく噛んで食べましょう。

きょう きゅうしょく
今日の給食 11月8日(金)



11月10日は、「豊かな海作り大会」が大分県であります。お魚たちを守り増やしていく取組や、住んでいる海や川などの自然を守っていくことの大切さを多くの人に知ってもらい、水産業を元気にすることで、私たちがこの先ずっとおいしいお魚たちを食べていけることを目的に開催されています。給食では「みんなに大分のお魚を食べてもらおう」という取り組みに参加します。大分で養殖されたぶりを調理します。そして大分の特産品のかぼすを使ってソースを作り、ぶりカツにかけて食べる「ぶりカツ かぼすサウザンソース」です。