

9月18日(月)



＜麦ごはん、牛乳、恵那鶏シューマイ、バンサンスー、麻婆豆腐＞

豚ミンチとたくさんの白川の豆腐を使った麻婆豆腐でした。給食でミンチを使うときには必ず刻んだ大豆が混ざっています。大豆は現在の家庭の食事ではなかなか登場しなくなっているようです。しかし、カルシウムなどの栄養がとても豊富。ということで、学校給食ではよく登場します。

9月19日(水)



＜米粉パン、牛乳、かぼちゃのココット焼き、グリーンサラダ、ミネストローネ＞

毎月19日は「食育の日」です。この日には星型に切ったにんじんがどこかに潜んでいます。今日はミネストローネの中のこっそりと入っていました。

9月20日(木)



＜麦ごはん、牛乳、高野豆腐と豚肉の揚げ煮、糸昆布サラダ、いものみそ汁＞

高野豆腐は家庭では煮て食べることが多いですが、今日は豚肉と一緒に油で揚げて甘辛いタレをからめました。味もよくしみて食感も楽しめる献立で大人気です。

9月21日(金)



<まいたけごはん、牛乳、さといもコロッケ、いそかあえ、十五夜汁、お月見ゼリー>

お月見献立で、岐阜県産のさといもを使用したコロッケでした。まいたけごはんのまいたけは下呂で栽培されているもので、香りと歯ごたえがとてもいいのが特徴です。ごはんの食缶をあけたとたん「ふわっ」といい香りが漂いました。

9月27日(木)



<麦ごはん、牛乳、さばの山椒みそ焼き、五目きんぴら、すまし汁>

「ふるさとウィーク」明けの久々の給食は秋の味覚「さば」でした。今日は奥飛騨温泉郷からとりよせた山椒をみそに混ぜました。山椒の香りと、ピリッとした辛さが、いつものみそ焼きとは一味違いました。

9月28日(金)



<さつまいもごはん、牛乳、揚げだし豆腐、コリッコリアえ、いなか汁>

暑かった今年の夏も終わり、いよいよ秋本番です。秋といえばさんまに、さつまいも、きのこ…とおいしい食べ物がたくさん。今日はまいたけごはんにつき、秋を感じるごはんの第2段、「さつまいもごはん」でした。