

10月18日(月)

こんだて
＜献立＞

はん ぎゅうにゅう かんとう に
ご飯・牛乳・関東煮

わかめとキャベツのごま酢和え・あさりの佃煮

あたた かんとう に
★ほっと温まる「関東煮」★

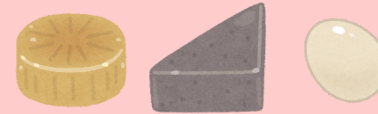


かんとうに かんさいちほう
関東煮とは、関西地方での

「おでん」の呼び方です★

ほか かんとうた
他にも「関東炊き」ともいわれて

います!



きゅうしょく とりにく
給食では、鶏肉、てんぷら

たまご だいこん
うずら卵、大根、こんにゃく

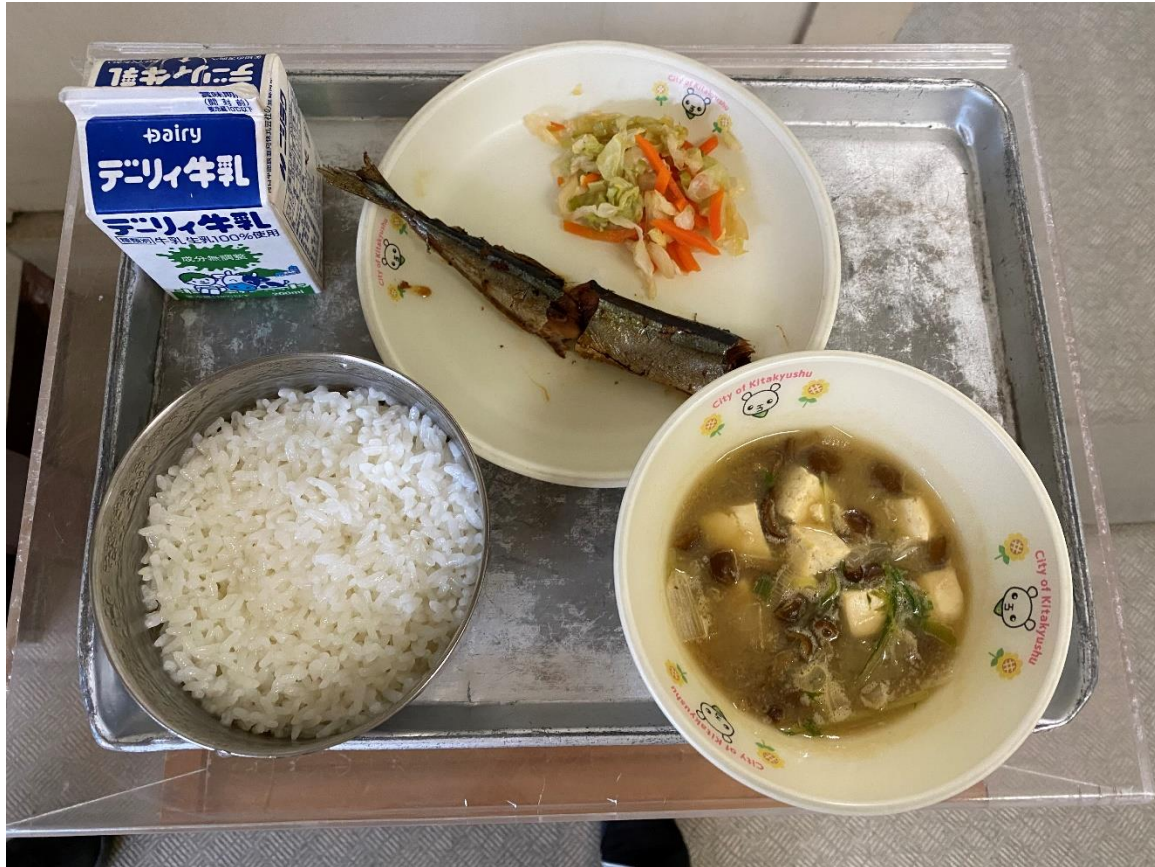
ざいりょう にこ
などの材料をよく煮込んで、

あじ しみこ
味を染み込ませています★

10月19日(火)

こんだて しょくいく ひ わしょくこんだて
<献立> 食育の日 和食献立
はん ぎゅうにゅう に
ご飯・牛乳・さんまのしょうが煮
おひたし・なめこのみそ汁しる

まいつき にち しょくいく ひ
★毎月19日は「食育の日」★



こどもたちは、じょうずはしを上手に使って
きれいにきれいに魚を食べていました★



いま しゅん さかな
さんまは今が旬の魚です！
ほそなが ぎんいろ かがや かたち かたな
細長く、銀色に輝く形が刀を
れんそう連想させることから、あき と秋に獲れる
かたな刀のような形をした魚として
あき かたな さかな か「秋の刀の魚」と書いて、さんま
よ呼ばれるようになりました♪



10月20日(水)

こんだて
＜献立＞

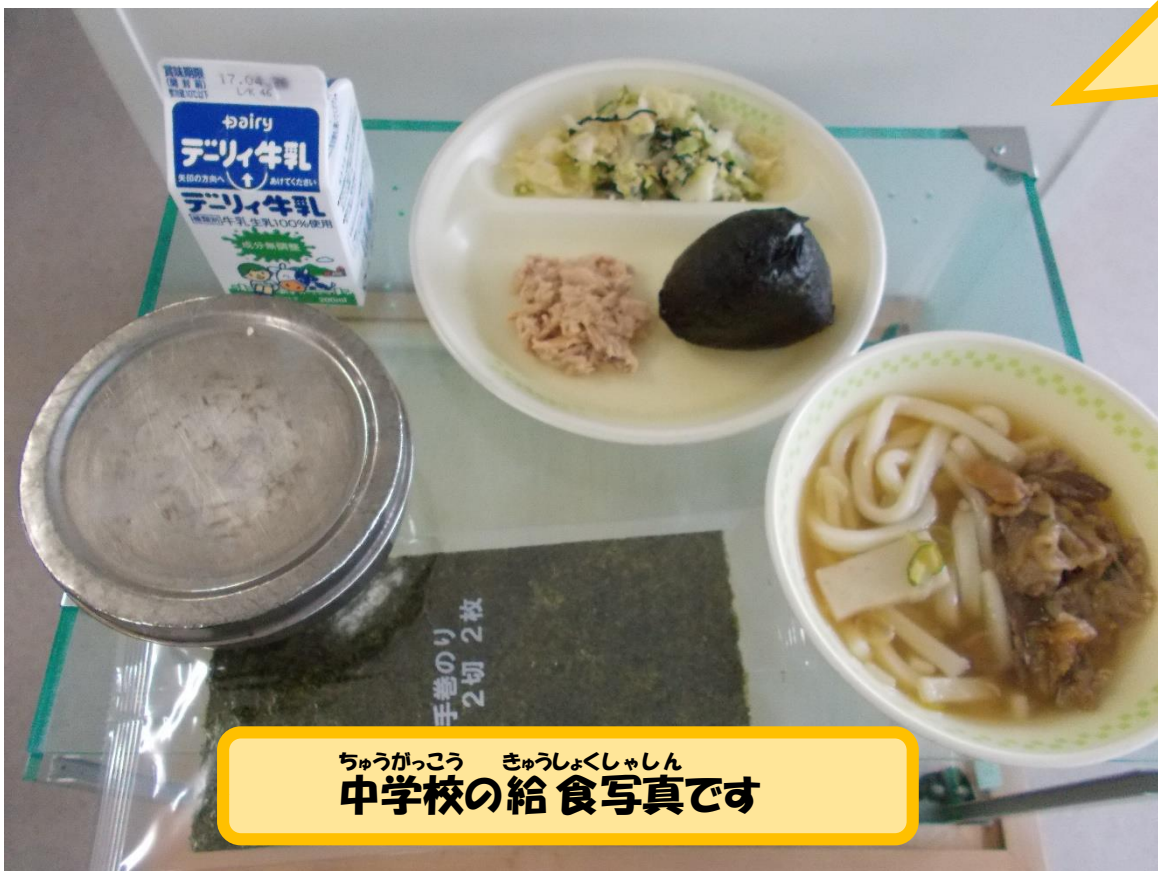
ちい 小さいライ麦パン・牛乳・黒豆きなこクリーム

ぶたにく やさい いた
豚肉うどん・野菜のアーモンド炒め

にんき ぶたにく
★人気の豚肉うどん★

ぶたにく しょうがっこう
豚肉うどんは、小学校でも
ちゅうがっこう にんき
中学校でも人気のメニューです★
ちゅうがっこう
中学校では、ツナのセルフ
おにぎりが主食でした！
しゅしょく

ちゅうがっこう きゅうしょくしゃしん
中学校の給食写真です



10月21日(木)


かんとんりょうり
★広東料理「チャプスイ」★



こんだて
＜献立＞

はん ぎゅうにゅう
ご飯・牛乳・ひじきふりかけ
にく あつ あ にもん
ひき肉と厚揚げの煮物・チャプスイ



ちゅうごく かんとうりょうり
チャプスイは、中国の広東料理
「チャーウチャプスイ」がもとになった
りょうり 料理で、アメリカで生まれた中華
りょうり 料理です★


にく やさい あぶら いた
肉や野菜などを油で炒め、スープを
くわ に あと
加えて煮た後に、とろみをつけた
ものです★



きゅうしょく た
給食のようにそのまま食べたり、
はん ちゅうかめん た
ご飯や中華麺にかけて食べたいします！

10月22日(金)

みなみきゅうしゅうしこうりゅうこんだて
★南九州市交流献立★

こんだて
＜献立＞ みなみきゅうしゅうしこうりゅうこんだて
南九州市交流献立

ぎゅうにゅう や
ご飯・牛乳・きびなごのかば焼き
じる
さつま汁・みかん



かごしまけん おお
鹿児島県で多くとれるきびなごを使ったかば焼きと、
みなみきゅうしゅうしさん
南九州市産のさつまいもを使ったさつま汁です★

