

11月1日(月)

こんだて
＜献立＞

ぎゅうにゅう
ツナマヨネーズサンド・牛乳

しろ まめ に
白いんげん豆のスープ煮・アーモンドいりこ

しろ まめ に
★白いんげん豆のスープ煮★



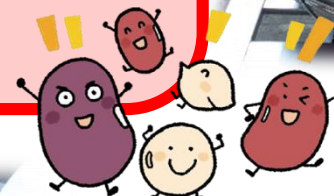
しろ まめ ちゅうなんべい げんさん まめ
白いんげん豆は、中南米が原産の豆です！

せいきまつ けいゆ ちゅうごく つた
16世紀末にヨーロッパを經由して中国に伝

わり、17世紀に中国から来た僧侶の「隠元」

にほん つた なまえ い
が日本へ伝え、この名前がついたと言われて

います★



しろ まめ に
白いんげん豆のスープ煮は、

ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、

にんじん、グリーンピースなどの

たくさんの食材をコンソメスープ

のもとで煮込んでいます★

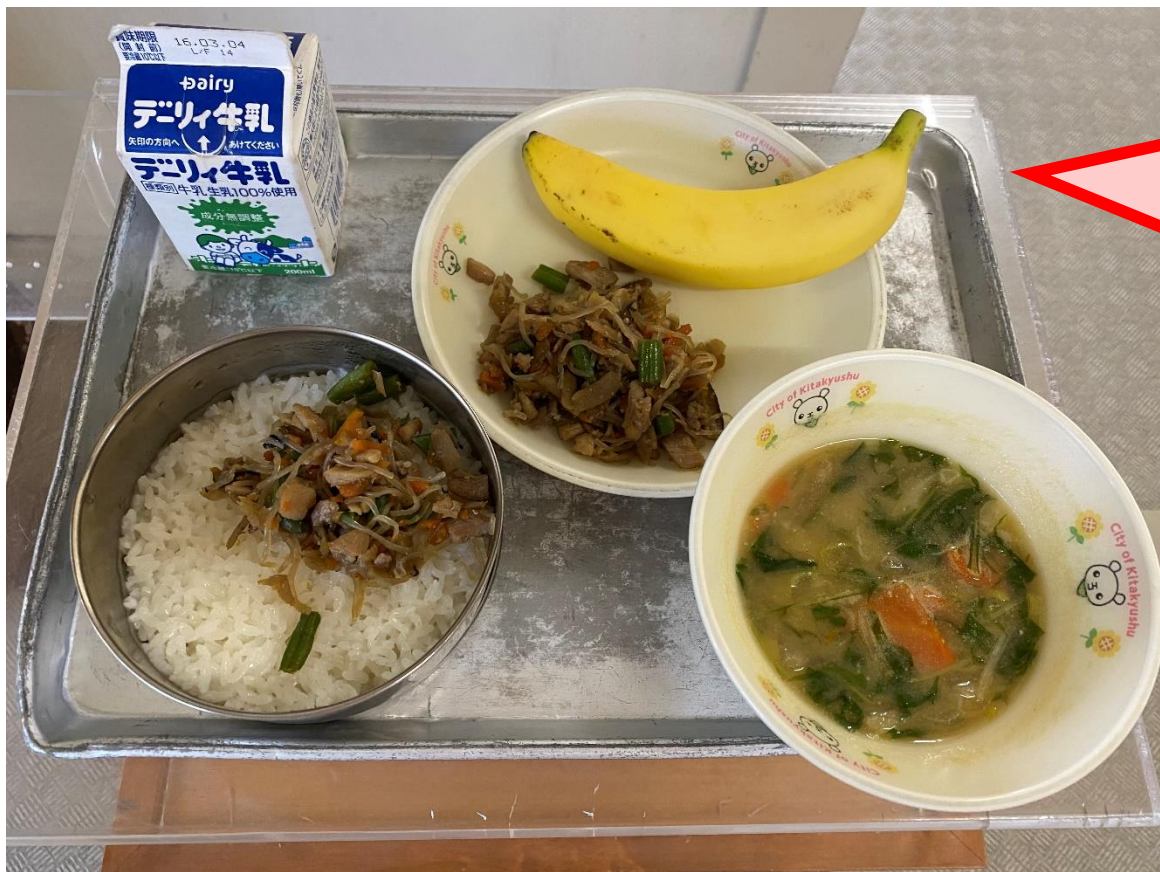


11月2日(火)

こんだて
＜献立＞

かしわめし・牛乳
さつまいものみそ汁・バナナ

★ごはん^{はん}と混ぜ^まて食^たべる「かしわめし」★



みなさんは、北九州市の門司港で有名な「バナナの叩き売り」を知っていますか？楽しい歌と話でお客さんを引き寄せ、楽しませながらバナナを売ります！

ちなみにバナナは、ビタミンや食物繊維が多く含まれていて、栄養たっぷりの果物です★



鶏肉入りの炊き込みご飯を福岡ではかしわめしと言います！

給食では炊き込まずに具材にしっかり味をつけて煮込んだものをご飯に混ぜて食べます★



11月4日(木)

あき みかく
★秋の味覚「きのこ」★



こんだて
＜献立＞

きのこカレーライス(麦ご飯)・牛乳

ヨーグルトサラダ



きょう
今日のきのこカレーライスには
エリンギとしめじが使われて
います★



みせいぶん おお ふく
うま味成分を多く含む
「しめじ(shimeji mushroom)」



しょっかん よ
食感の良い



「エリンギ(king trumpet)」



11月5日(金)

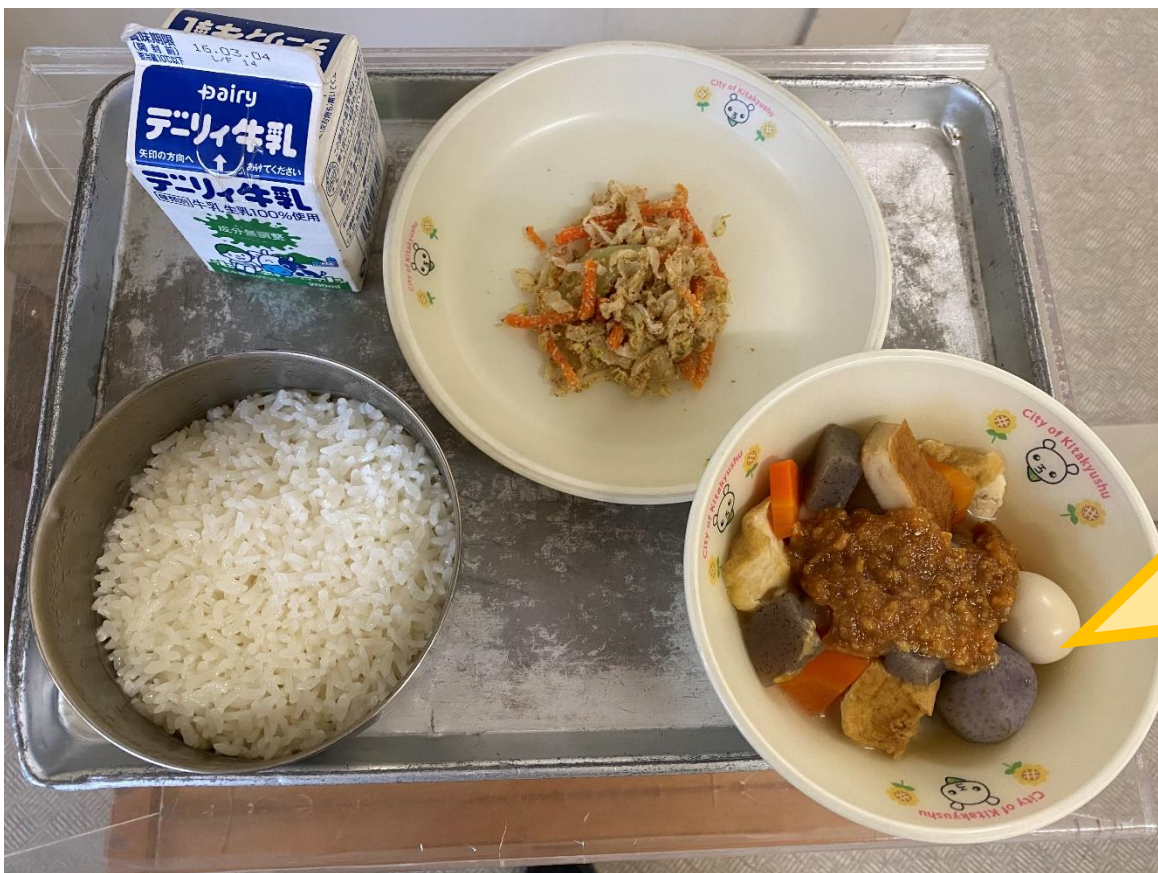
こんだて
＜献立＞

はん ぎゅうにゅう にく
ご飯・牛乳・肉みそおでん

やさい ず あ
野菜のごま酢和え

からだ なか あたた

★ 体の中から温まる「おでん」★



おでんは、焼き豆腐に
みそを塗って食べる
「豆腐田楽」が始まりと
言われています。



きゅうしょく にく こんぶ つか
給食の肉みそおでんは、昆布を使って
だしをとっています！うす味で煮込んだ具に、
とり にく さとう みそで作った甘い肉みそを
と溶かしながら食べます★

