

令和3年 9月 はいぜんたべかたひょう A 北部(幼・小)

羽島市学校給食センター

<p>◆ゴミは業者が回収します。 ★数ものについて 2日(木) シューマイ 幼・小2個、中・高3個 10日(金) ししゃもの磯辺揚げ 小4年まで1尾、小5年から2尾 焼ぎヨーザ 幼・小1個、中・高2個 24日(金) 竹輪の磯辺揚げ 小4年まで1個、小5年から2個 27日(月) ミートボール 小2年まで1個、小3年から2個</p>	<p>1日(水) ふくめに ますのしおやき むぎごはん けんちんじる</p>	<p>2日(木) ホイコーロー ★シューマイ むぎごはん ちゅうかスープ</p>	<p>3日(金) だいずのいそに しのだに いっしょくようどん かやくどんのしる</p>	
<p>6日(月) さわやかマリネ ハンバーグ しょくパン ミラノふうスープ</p>	<p>7日(火) えだまめのしおゆで さばのみそに しろごはん さわにわん</p>	<p>8日(水) ◆れいとうみかん ドレッシング わふうサラダ だいずとごさかなのあげに ぶたにくのしょうがやきふうたきこみごはん</p>	<p>9日(木) フルーツポンチ ウイナー むぎごはん チキンカレー</p>	<p>10日(金) こんにやくのきんぴら ★ししゃものいそべあげ ソフトめん にくみソース</p>
<p>トマト入りのミラノ風スープや爽やかマリネのような酸味のある料理は、食欲増進につながります。</p>	<p>枝豆の産地は、岐阜県では岐阜市が有名です。野菜の仲間では、ビタミンB群が多く含まれています。よく味わって食べましょう。</p>	<p>カレーには30種類以上の香辛料が使われ、これらの香辛料には、食欲を増進させる効果があります。</p>	<p>肉みそソースのみそは、発酵食品なので、消化が良く夏の疲れた胃腸の調子を整えます。</p>	
<p>13日(月) ◆アセロラゼリー カラフルソテー かぼちゃのひきにくフライ コッパン ジュリエンスープ</p>	<p>14日(火) ふりかけ にくじゃが ごもくあつやたまご しろごはん なすのみそしる</p>	<p>15日(水) ◆オレンジ ドレッシング ナムル ブルコギ むぎごはん わかめスープ</p>	<p>16日(木) けいちゃん あゆのかんろに むぎごはん すまじる</p>	<p>17日(金) オイスターソース いため ★やきぎヨーザ いっしょくようラーメン しょうゆラーメンスープ</p>
<p>かぼちゃは夏から初秋に収穫される野菜で、カロテンが豊富です。今日は南瓜と挽肉のフライを出します。</p>	<p>みそ汁のとうがんとやみそには、体温を下げる効果があり、この時期に食べてほしい食材です。</p>	<p>ブルコギは韓国の代表的な料理で、牛肉を甘辛いたれに漬込み野菜や春雨等で炒めて作ります。</p>	<p>今日は食育の日の献立です。岐阜県の食材や料理を紹介します。地元を味わいましょう。</p>	<p>人気のラーメン献立です。醤油ラーメンをとりいれました。具材がたっぷり入り、栄養満点です。</p>
<p>20日(月) 敬老の日 </p>	<p>21日(火) ◆おつきみデザート さといものそぼろに さんまのたつたあげ しろごはん だんごじる</p>	<p>22日(水) ◆ヨーグルト ドレッシング いろどりサラダ あじさんがフライ あきのみかくごはん</p>	<p>23日(木) 秋分の日 </p>	<p>24日(金) あおなのにびたし ★ちくわのいそべあげ いっしょくようどん しっぽうどんのしる</p>
<p>今日は十五夜です。災いなく秋の作物が収穫されたことを、神様に感謝し今後の豊作を祈ります。</p>	<p>今日は、さつまいもや菜、きのこなど秋の味覚をたくさん使った炊き込みごはんです。</p>	<p>今日は、さつまいもや菜、きのこなど秋の味覚をたくさん使った炊き込みごはんです。</p>	<p>しっぽうどんは香川県の郷土料理で、秋口から冬にかけて食べられている季節の料理です。</p>	
<p>27日(月) キャベツのソテー ★ミートボール こめこしょくパン コーンスープ</p>	<p>28日(火) きりぼしだいこんのナムル ヤンニョムチキン しろごはん たまごスープ</p>	<p>29日(水) ◆れいとうみかん ひじきのもの さけのレモンやき むぎごはん さつまじる</p>	<p>30日(木) だいがくいも ちゅうかどんのく むぎごはん はるさめスープ</p>	<p>目見だんご ところがわらび </p>
<p>主食のパンには、岐阜県産のお米が使われています。モチモチした食感を楽しみましょう。</p>	<p>今話題のヤンニョムチキンを学校給食風にアレンジしました。甘いソースで味付けした料理です。</p>	<p>九州が発祥のさつまいも汁をとり入れました。鶏肉やさつまいもを使い、麦みそで味付けしました。</p>	<p>ごはんが進む「中華丼の具」です。豚肉や野菜などが入り、栄養のバランスがよいです。</p>	<p>一般的に、丸い形のだんごを15個(または13個)重ねて供えます。おもに関西地域では、さといもに見立てただんご(あんこつき)を供えます。</p>