



# 一週間の給食を写真で紹介しま

9月11日 (月)



麦ご飯  
 あじの塩焼き  
 いかとにんにくの芽の炒め物  
 とふの粉の煮物  
 豚汁  
 牛乳 <760kcal>

9月12日 (火)



麦ご飯  
 鶏肉のねぎ味噌マヨ焼き  
 にんじん入り焼売  
 野菜としめじの炒め物  
 すいとん  
 牛乳 <821kcal>

9月13日 (水)



麦ご飯  
 豚丼  
 あちゃら漬  
 ナタデココフルーツ  
 牛乳 <780kcal>

### ◆和歌山の郷土料理

#### とふの粉の煮物◆

とふの粉の煮物は、高野豆腐の粉を使った和歌山の郷土料理です。

すいとんとは、小麦粉と水を混ぜて作った生地を、一口大の大きさに形成して、野菜やきのこと一緒に汁で煮込む料理のことです。

### ◆福岡県の郷土料理

#### あちゃら漬◆

あちゃら漬は、人が集まるお盆の時期によく食べられる、福岡県の郷土料理です。冷蔵庫がなかった時代から、夏場に日持ちする料理として重宝されてきました。

9月14日 (木)



ミルクパン  
 ナポリタン  
 ささみチーズカツ  
 野菜とツナの炒め物  
 牛乳 <765kcal>

9月15日 (金)



麦ご飯  
 麻婆茄子豆腐  
 ショウロンポウ  
 チキンヌードルスープ  
 牛乳 <794kcal>

## 秋茄子は嫁に食わすな

このようなことわざがあります。「秋茄子は最高の味なので、嫁に食べさせるのはもったいない」という意地悪な言葉とする説と、逆に、「秋茄子は体が冷えて毒だから大切な嫁に食べさせるな」という説があります。

どちらも間違いではありません。秋茄子がうま味を増して美味しくなる反面、漢方の考えでは、体を冷やす効果があるといわれています。

ナポリタンは横浜のホテルで誕生した日本発祥のパスタです。



ショウロンポウは、中国料理のひとつです。調味した挽肉に刻んだ野菜などをまぜ、スープと一緒に小麦粉の生地で包んだ小型の蒸しまんじゅうです。

