



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
 あちゃら漬け
 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

あちゃら漬け◆

あちゃら漬けは、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 Pasta 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。

