

給食室から

〈 9月の行事食：重陽の節句・十五夜 〉

重陽の節句



- ごはん
- 和風卵焼き
- なすのみそ汁
- のりの佃煮
- 菊花あえ
- 牛乳

重陽の節句では、旬の「なす」を食べる風習もあるそうです。この日は、みそ汁になすを入れました。

十五夜

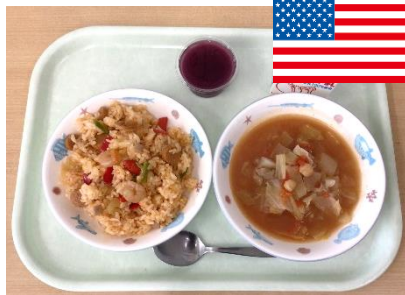


- 鶏南蛮うどん
- 月見だんご
- 野菜の塩もみ風
- 牛乳

〈 外国の料理 〉



- ソフトフランスパン
- 魚のプロバンス風
- フレンチサラダ
- ジュリエンヌスープ
- 牛乳



- ジャンバラヤ
- トマトとひよこ豆のスープ
- ぶどうゼリー
- 牛乳

ジュリエンヌとは、せん切りのことです。せん切りにした野菜をコトコト煮込み作りました。



- ごはん
- ヤムニョントンダ
- もやしとニラの炒め物
- コーンスープ
- 牛乳

〈旬の食材〉



- わかめうどん
- スイートポテト
- 高野豆腐のピリカラ煮
- 牛乳



- 栗入りまいたけごはん
- 切り干し大根の炒め煮
- 牛乳
- きびなごの磯辺あげ
- むらくも汁