

# すてっぷ給食だより

平成27年9月1日

今月のお楽しみ給食

「お月見」

7日(月)・15日(火)



8月はリクエスト給食に取り組みました。暑さで食欲が落ちるにも関わらず、こどもさんたちはよく食べるが多かったように思います。

リクエストメニューのレシピ集を作成しましたので、ご希望の方は栄養士までお伝えください。また、玄関横のラックにも置いてありますので、ご自由にお取りください。

## ☆今月のお楽しみ給食☆

今月のお楽しみ給食のテーマは「お月見」です。お月見団子をイメージして、まんまるの里芋チーズ焼きです。

里芋を使った料理には、収穫物に感謝する意味合いもあります。

プリンは夜空にでているお月様、豆腐のすまし汁は、夜空の雲をイメージしています。

## ☆備蓄食材を使った給食☆

非常食として備蓄している食材は、日々の料理に使うことで、常に賞味期限を確認できます。

また、安いときに買いためをしておくことで、無理なく備蓄ができます。

給食では、9月1日は、「焼き鳥缶」を使った「炊き込みご飯」を用意しました。作り方は簡単です。



### <焼き鳥缶の炊き込みご飯>

材料;米2合、焼き鳥缶たれ味(内容量 85g)1缶、にんじん 1/4 本(みじんぎり)

しょうゆ大さじ2 みりん大さじ1 水

作り方;洗った米、焼き鳥缶(たれごと)、にんじん、しょうゆ、みりんを炊飯器にいれ、

水を2合の線まで入れて炊く。

☆ 野菜はしめじ、ごぼうなどを入れたり、最後にねぎをちらしてもおいしいです。

9月1日



防災の日