

すてっぷ給食だよ

平成27年11月2日

今月のお楽しみ給食

「七五三」

10日(火)・30日(月)



すてっぷまつりも終わり、朝夕寒さを感じるようになりました。

そろそろ、給食で使っている京田辺産の「ひのひかり」も新米に切り替わる時期です。新米はにおい、味、食感が変わります。

幼児期に食事で五感を刺激することが、食育につながります。こどもさんたちには、いろいろな味、におい、食感などを楽しい給食時間で感じてもらい、五感を刺激します。

☆今月のお楽しみ給食☆

今月は、「七五三」をテーマに、祝い膳の給食です。献立はぶりの塩焼き、花魁のすまし汁、デザートはプリンアラモードです。



☆朝ごはんおすすめメニュー！☆

こんな朝ごはんはいかがですか？



おにぎり

山盛りきゃべつの豚汁
(参考；味の素レシピ大百科)

CMで
おなじみ！

<材料>

きゃべつ 250g、豚バラ肉 150g、にんじん 50g、しょうが少々、白ねぎ 50g、
だし汁3カップ、みそ大さじ2・1/2、ごま油大さじ 1/2

<作り方>

(1) 豚肉、キャベツはひと口大に切る。にんじんは短冊切りにし、しょうがは5mm幅の短冊切りにする。ねぎは斜め薄切りにする。

(2) 鍋にごま油を熱し、(1)のキャベツを入れ、焼き色がつき、かさが減るまでしっかり炒める。(1)のにんじん・しょうがを加え、火が通るまでさらに炒める。

(3) (1)の豚肉を加え、肉の色が変わったら、A、(1)のねぎを加えて、5分ほど煮、みそを溶き入れる。

☆お知らせ☆



調理員 竜本 史江が10月末で退職しました。お世話になりました。

11月より、小野 明子が入職します。よろしくお願いします。

