

今週の給食

11/9~11/13



11月9日(月)

- ・ごはん
- ・白菜の中華スープ
- ・いかとえびのチリソース
- ・切干大根のナムル
- ・牛乳



●白菜の中華スープ

今日の白菜の中華スープには、手作りの肉だんごを入れていきます。児童のみなさんに少しでも、野菜を食べてもらおうと少し工夫をしています。にんじんやながねぎをみじん切りにし、肉だんごに混ぜています。スープにもたっぷり白菜を使い、野菜をしっかり食べられるスープになっています。

寒さも本格的になってくる時季です。たくさん野菜を食べたいですね。



11月10日(火)

- ・ソフトフランスパン
- ・ポトフ
- ・キッシュ風オムレツ
- ・キャロットラペ
- ・牛乳



㊦ 渋沢栄一①

新一万円札の肖像画として決まった話題の人物「渋沢栄一」。2021年の大河ドラマでも取り上げられますね。

渋沢栄一は埼玉県深谷市の出身で、深谷市には「渋沢栄一記念館」が設立されています。今日は、渋沢栄一が留学していたパリにちなみ、フランスの郷土料理で献立を立てました。キッシュは、本来ならパイ生地を使いますが、しゅうまいの皮で代用しました。



11月11日(水)

- ・赤しごはん
- ・煮ぼうとう
- ・白身魚のねぎぬた焼き
- ・しらたきのつつる炒め
- ・牛乳



㊦ 渋沢栄一②

11月11日は、渋沢栄一の命日です。今日は、渋沢栄一の出身地である深谷市の郷土料理を取り入れた献立になっています。渋沢栄一の鉱物であったといわれる「煮ぼうとう」、「ねぎぬた」をたれにした「白身魚のねぎぬた焼き」を用意しました。深谷市は、寒冷な気候を活用した小麦の栽培が盛んであったため、小麦粉を使った郷土料理が多くあります。



11月12日(木)

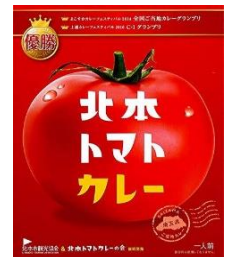
- ・北本トマトカレー
- ・ゼリーフライ
- ・コールスローサラダ
- ・牛乳



㊦ 北本トマトカレー

北本と言えばトマトが有名！といういことで作られた「北本トマトカレー」。2011年の「埼玉県ご当地グルメ王座決定戦」において王者にもなりました。トマトを使ってごはんを赤くすることが特徴です。

山崎製パン株式会社と北本トマトカレーの会、北本観光協会が共同開発したレトルトカレーも販売されています。



11月13日(金)

- ・栗入り五目ごはん
- ・みそしる
- ・鶏肉のからあげ
- ・肉じゃが
- ・牛乳



♥くり

秋の味覚「栗」。ほくほくと甘いので、炊き込みごはんや煮物のほかにも、モンブランなどのお菓子にも使われています。

おいしい栗をたくさん食べたいところですが、「桃栗3年、柿8年」ということわざがあるように、栗は種をまいてから収穫までには、3年もかかるうえ、必ずおいしい栗ができるという保証がありません。そこで、接ぎ木や挿し木という栽培方法で栽培されることが多いです。

