

12月12日 ランチインフォメーション

バターロール
牛乳
かぼちゃのポタージュ
グラタン風コロッケ
だいこんのサラダ



今日の献立は、「学校給食メニューコンクール」の取組で、南中学校の生徒が考えた献立です。冬の食材を使い、体があたたまる献立にしたそうです。寒い時期にぴったりの献立ですので、しっかり食べましょう。



調理員さんから一言！

かぼちゃのポタージュは、パンフキンペーストを使うので、なめらかでかぼちゃの甘味がおいしいです。

今日のアレルギー

バターロール：卵、乳、小麦、大豆
牛乳：乳
かぼちゃのポタージュ：鶏肉、ホウトクワ（乳、小麦、豚肉）、牛乳、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）
グラタン風コロッケ：クリームコロッケ（乳、小麦、大豆、ゼラチン）
だいこんのサラダ：ごまドレッシング（小麦、大豆、ごま）



12月13日 ランチインフォメーション

ごはん
牛乳
四川豆腐
しょうまい（3コ）
スウィーティー



四川豆腐に使われているたけのことは、竹の芽の部分です。70種類ほどあるといわれていますが、食用にされているものは孟宗竹をはじめ、ほんの数種類です。孟宗竹は、中国が原産のたけのこで、一般にたけのこといえばこれを指します。ですので、中華料理にたけのこが多く使われています。日本では、暖かい九州地方で多く生産されていて、給食で使われているたけのこも九州産です。



調理員さんから一言！

四川豆腐は、豆腐が煮くずれしないように、小さくカットして、一度下ゆでをしています。

今日のアレルギー

牛乳：乳
四川豆腐：豆腐（大豆）、鶏肉、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）、四川黒ソース（小麦、大豆、ごま、鶏肉）、ごま油（ごま）、中華スープのもと（大豆、ごま、鶏肉、豚肉）
しょうまい：小麦、豚肉



12月15日 ランチインフォメーション

ほうとう風うどん
牛乳
さわらのゆず電田揚げ
みかん



今日は、少し早いですが12月21日の「冬至」にちなんだ献立です。冬至は、正午の太陽高度が一年で最も低くなり、一番夜が長く、昼が短い日です。かぼちゃを食べると無病息災を願い、ゆずを浮かべたお風呂に入る習わしがあります。



調理員さんから一言！

ほうとうの汁に入っているかぼちゃは、煮すぎると溶けてしまうので温度と時間には気を付けながら作りました。

今日のアレルギー

ほうとう風うどん：地粉うどん（小麦）、鶏肉、油揚げ（大豆）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
牛乳：乳
さわらのゆず電田揚げ：小麦、大豆

