

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、「学校給食メニュークンクル」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、しっかり食いましょう。

調理員さんから一言！

かぼちゃのポタージュは、パンプ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、ホワイトルウ（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（りんご、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

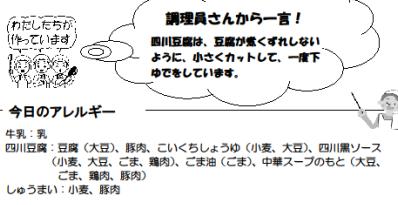
四川豆腐

しゅうまい（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。



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

さわらのゆず竜田揚げ

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、星が短い日です。かぼちゃを食べて無病息災を願い、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気をつけるなりました。

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

さわらのゆず竜田揚げ：小麦、大豆

