



# 令和2年9月分 学校給食献立あれこれ



月	火	水	木	金
<p><b>1日</b> かぼちゃのみそ汁</p> <p>てりとり</p> <p>かぼちゃは、緑黄色野菜の仲間です。緑黄色野菜の多くは、赤色、黄色、緑色などの濃い色をしています。カロテンという肌の健康を保つのに欠かせない栄養素が豊富に含まれています。</p> 	<p><b>2日</b> キーマカレー</p> <p>ピオーネゼリー和え</p> <p>今日のキーマカレーには、ひよこ豆が入っています。ひよこ豆は、くちばしのような突起があり、ひよこの頭に似た形をしています。食感は栗に近く、ホクホクとした味わいを楽しめます。</p>	<p><b>3日</b> だいごんのそばろ煮</p> <p>いかの天ぷら</p> <p>だいごんは、育てる土の性質などによって形が変わりやすい野菜です。また、さまざまな品種があり、とても長い守口だいごんや、大きくて重い桜島だいごんなど、ギネス記録を持つ品種もあります。給食で使われるのは、市場に一番多く出回っている青首だいごんです。</p>	<p><b>4日</b> 牛丼</p> <p>さといもコロケ</p> <p>コロケの材料と聞いて思い浮かぶのはじゃがいもではないでしょうか。今日は、じゃがいものかわりにさといもを使ったコロケです。普段よく食べるじゃがいものコロケとどんな違いがあるのか感じながら味わって食べてみてください。</p>	
	<p><b>7日</b> エッグスーフ</p> <p>しいらバジルフライ</p> <p>卵を割ってみると、黄身の色が濃いものや薄いものがあります。濃い色のほうが栄養価が高いと思う人が多いかもしれませんが、黄身の色は鶏のえさに含まれる色素の割合で変わるため、栄養価には関係ありません。</p>	<p><b>8日</b> トックク</p> <p>韓国風肉じゃが</p> <p>今日の韓国風肉じゃがには、コチュジャンという調味料が使われています。コチュジャンは、とうがらしを使った辛味のある調味料です。鍋物やいため物、煮物などさまざまな料理に使われます。</p>	<p><b>9日</b> 和風豚骨ラーメン</p> <p>棒ギョーザ</p> <p>今日の和風豚骨ラーメンには、キャベツが入っています。愛知県ではキャベツの栽培が盛んです。特に、温暖な気候や、用水が整備された立地条件をいかして、東三河地域を中心に生産されています。</p>	<p><b>10日</b> はくさいとベーコンのスーフ</p> <p>ポテトビーンズ</p> <p>ポテトビーンズは富士小学校の児童が考えた献立です。じゃがいもと大豆を油で揚げ、塩と青のり粉で味付けしました。青のり粉の風味が食欲を増すひと品になっています。</p>
<p><b>14日</b> 豚汁</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>今日の豚汁には、豚肉、豆腐、油揚げ、さといも、ごぼう、だいごん、にんじん、長ねぎが入り、みそは赤みそを使っています。赤みそとたくさんの具材から出るうま味がたっぷりの汁物です。</p>	<p><b>15日</b> チキンのトマト煮</p> <p>ハンバーグのレモンソース</p> <p>今日のチキンのトマト煮には、トマトピューレ、カットトマト、トマトケチャップと3種類のトマトの加工品が使われています。一般的に加工用のトマトは、加工専用で作られた品種で、旬の時期に完熟したものを使用しています。</p>	<p><b>16日</b> ツナカレー</p> <p>フルーツカクテル</p> <p>給食のカレーは、牛肉や豚肉、鶏肉が使われることがほとんどですが、今日はマグロフレークを使ったツナカレーです。いつもの給食のカレーと比べながら味わって食べてください。</p>	<p><b>17日</b> ちゃんこ汁</p> <p>豆腐つくねのごまみそだれ</p> <p>今日のごまみそだれには、すりごまが使われています。ごまは、することで香りが出て風味を感じやすくなります。また、そのまま食べるよりも消化が良くなり、ごまの栄養が吸収されやすくなります。</p>	<p><b>18日</b> ビーフンスーフ</p> <p>まぐろナゲット</p> <p>ビーフンは、うるち米などを原料として作られています。いため物にすることもありますが、今日の給食では、野菜や肉などの具材とともにスープでいただきます。</p>
<p><b>21日</b> 敬老の白</p> 	<p><b>22日</b> 秋分の白</p> 	<p><b>23日</b> 五目ソフトめん</p> <p>さつまいも入りかきあげ</p> <p>今日の五目ソフトめんには、鶏肉、油揚げ、かまぼこ、にんじん、えのきたけ、長ねぎ、干しいたけの7種類の具材が入っています。五目というのは5種類という意味だけでなく「いろいろなもの」という意味もあります。</p>	<p><b>24日</b> 春雨スーフ</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>今日の春雨スーフには、干しいたけが入っています。しいたけは味と香りに特徴があるきのこです。うま味成分を豊富に含んでおり、だしの材料としても使われています。</p>	<p><b>25日</b> 鶏団子汁</p> <p>あじの香味だれ</p> <p>あじは、世界中の暖かい海に生息しており、海の流に乗って、群れで泳ぐ魚です。種類が非常に多く、日本近海だけでも20種類以上のあじがいます。今日は、まあじをごま油を使った香味だれでいただきます。</p>
<p><b>28日</b> スタミナ汁</p> <p>さんまのおかか煮</p> <p>今日のスタミナ汁には、にんにくが使われています。気温が高い日が続くと、食欲がなくなるとあまり食事を食べられないという人もいます。にんにくの香りは食欲を増して、残暑を乗り切るスタミナをつけてくれます。</p>	<p><b>29日</b> みぞれ汁</p> <p>キャベツ入りつくね</p> <p>今日のみぞれ汁には、おろしただいごんを使っています。おろしただいごんを、冬に降るみぞれに見立ててみぞれ汁と呼ばれます。おろしただいごんは、和え物や煮物にも使われ、みぞれ和え、みぞれ煮と呼ばれます。</p>	<p><b>30日</b> とうがんのかきたま汁</p> <p>大葉ささみフライ</p> <p>とうがんは、漢字で冬の瓜と書きますが、夏に収穫される野菜です。皮がかたく、収穫してから冬まで保存できるところからその名がつけました。愛知県では「琉球とうがん」という品種の生産がさかんですが、「あいちの伝統野菜」に選定された「早生とうがん」も栽培されています。</p>		

この記事は、諸説ある一例をとりあげたものです。