




令和2年8月分 学校給食献立あれこれ



月	火	水	木	金
24日 みそ汁 ハンバーグのおろしだれ	25日 カレーマカロニ 焼きフランクフルト	26日 ソフトめんミートソース チキンナゲット	27日 チキンカレー さわやかゼリー和え	28日 海鮮仕立ての中華スープ あじの夏野菜ソース
今日のみそ汁には、豆腐、油揚げ、だいこん、にんじん、えのきたけ、長ねぎが入っています。給食は、みなさんの健やかな成長のために、たくさんの食材を使っています。できるだけ残さず食べるようにしましょう。	今日のカレーマカロニには、カットトマトが使われています。トマトにはうま味成分が含まれ、真っ赤に熟すにつれてこの成分が増加します。今日のカットトマトは完熟したトマトを加工しているため、うま味がたっぷりです。	今日のミートソースには、たまねぎが使われています。たまねぎは、調理員さんがひとつひとつ皮をむいています。たまねぎの他にも、毎日たくさんの野菜がトラックで調理場へ運ばれ、調理員さんたちが品質の確認をしながら丁寧に作業をします。	給食に登場するゼリー和えには、いろいろな種類があります。今日は暑い季節に食べやすい、さっぱりとしてさわやかな甘みのあるゼリーを使っています。さわやかゼリー和えは初登場です。皆さん味わって食べてください。	今日の海鮮仕立ての中華スープは、ほたてやあさりなどの貝のうま味がきいたしと、鶏肉のうま味がまった「チユ」という油と、ねぎの風味が豊かな「ねぎ油」などを加えたスープです。ほたてフレークやいか、たこ団子、野菜が入り、味わい深く仕上がっています。
31日 かきたま汁 ミンチカツ				
今日のかきたま汁に使われている卵は、一宮市で生産された卵です。一宮市では、卵のほかに生産がさかんな農産物があります。自分が住んでいる地域でどんなものが作られているのか調べてみるとよいですね。				

この記事は、諸説ある一例をとりあげたものです。