

9月16日(木)

こうよう ちいき がっこうえん とういつこんだて

晃陽地域学校園統一献立



むぎいごはん

スタミナやき

KOYO

とうがんのうまに

きょうのひとくちメモ

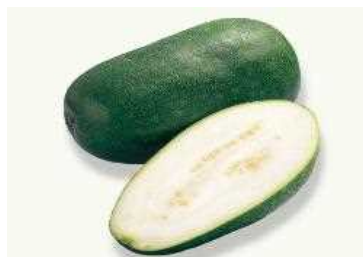


とうがん
低カロリーで汁物や煮物に
適した夏野菜

とうがん・・・

冬のふゆのうり瓜と書いて、冬瓜といいますが、夏が旬の野菜です。収穫してから、冬まで保存がきくので、この名が付いたといわれています。

今日の給食では、晃陽地域統一献立として、冬瓜のうま煮を作りました。味の染みた冬瓜のおいしさを堪能してください。



9 月 17 日 (金)

とうがんのごまずあえ



おまめとかぼちゃの
コロッケ

むぎいごはん

あおなととうふの
みそしる

きょうのひとくちメモ

コロッケ・・・

西洋料理であるクリームコロッケ（クロケット）を模倣して日本独自のアレンジを加えたのがコロッケです。日本料理の洋食の一つです。

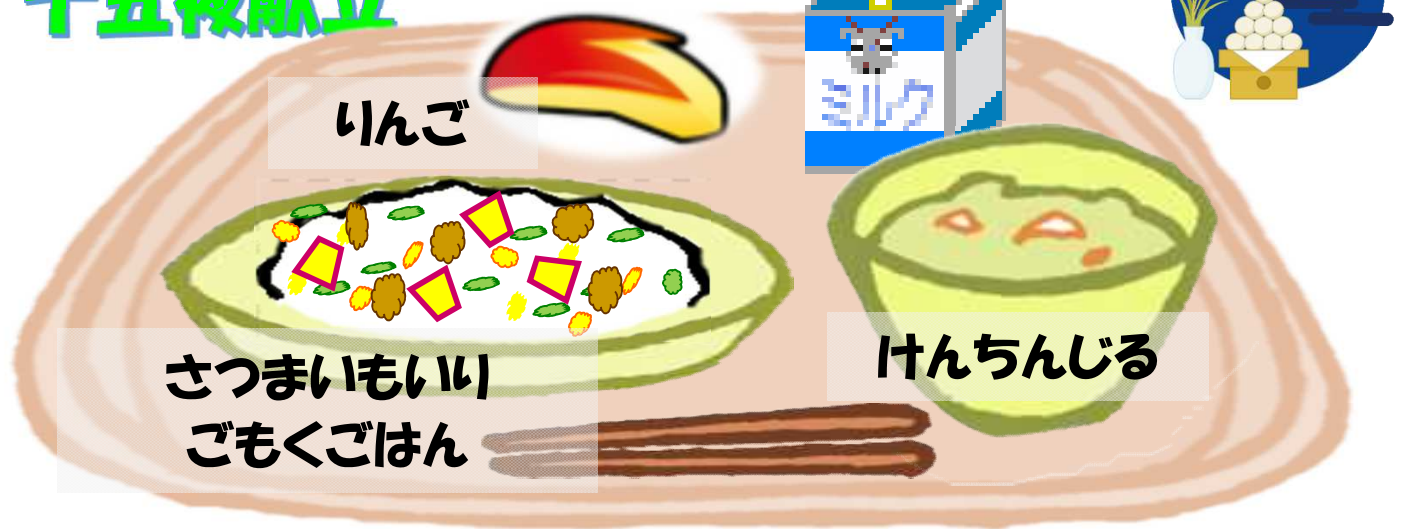
今日のコロッケは、金時豆と黒豆・白いんげん豆・大豆の4種類の豆とかぼちゃが入っています。甘いコロッケです。



9 月 21 日 (火)

じゅうごや こんだて

十五夜献立



きょうのひとくちメモ

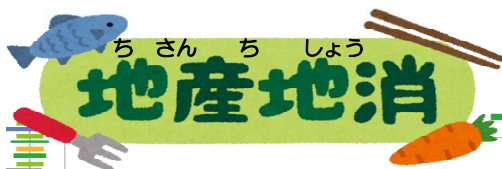
じゅうごや 十五夜・・・

あき みの 感謝して、つきに見立てたお団子や栗・芋・ぶどうなど、また魔除けの効果があるとされるすすきをお供えして、1年で最も美しいとされる中秋の名月を愛でる行事です。

栃木県では、さらにさんまとけんちん汁を食べる風習がありますが、さんまの不漁により、今年は、さつまいもとけんちん汁にしました。 平安時代より続いている十五夜の風習を守り続けていきたいですね。



9 月 22 日 (水)



ち さん ち しょう
地産地消

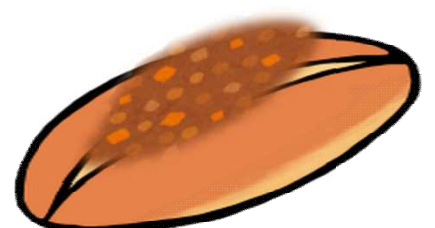
きょう とく じ ら まち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

コッペパン

きょうのひとくちメモ

セルフドライカレーサンド…

ぎゅう にく ぶた にく だいず いた きざ
牛ひき肉と豚ひき肉と大豆ミートを炒めたところに、刻んだ
たま 玉ねぎ・にんじんを加えて、カレー こん 粉・ケチャップ・ウスター
あじつ ソースで味付けをして、さらに いた すいぶん
上 うえ き こ はい 間に、ドライカレーを挟ん
でいただきます！



9 月 24 日 (金)



きょうのひとくちメモ

キムチ...

朝鮮半島での寒い冬に備え、保存食として野菜を塩漬けにしたのが始まりとされています。唐辛子やニンニクやサンショウなどを加え、唐辛子の強い刺激と野菜の甘味、乳酸発酵による酸味とうま味、そこに塩辛さが複雑に混じり合ったおいしさが特徴です。



日本のおとなりの国の料理です！
日本でも、
いつでも買える食材になりました。