

きゅう しよく

給食だより

10月

神の倉小学校

10月の献立から

【特別献立】市制施行の日

5日(木)



ごはん 牛乳 とりすき きゅうりのしょうゆづけ 鬼まんじゅう

明治22年10月1日に名古屋市が誕生したことを記念した特別献立です。とりすきや鬼まんじゅうは、名古屋・愛知にゆかりのある食べ物を取り入れた「ふるさと献立」です。とりすきには、名古屋コーチンを使います。

【特別献立】姉妹友好都市の日 ランス市 19日(木)



プレーンロールパン 牛乳 ポトフ キャロットラペ ラ・フランスゼリー

2017年10月20日に、名古屋市とフランスのランス市が姉妹都市の約束をしたことを記念する献立です。

【特別献立】パートナー都市の日 台中市 25日(水)

ごはん 牛乳 ルーロー飯 青菜いため パインゼリー



2019年10月25日に、名古屋市と台中市は観光分野で仲良くしていくことを約束しました。それを記念した献立です。ルーロー飯は、甘辛く煮込んだ豚肉をごはんにかけて食べます。五香粉というミックススパイスを使っています。青菜いためは、台湾でよく食べられている料理です。

(※「ルーロー飯」と「青菜いため」は、新献立です。)

【新献立】なめこ汁 13日(金)

なめこ・とうふ・ねぎが入ったみそ汁です。なめこのぬめりには、おなかの調子をよくする食物せんいが含まれています。

【地産地消】「みんなで食べる! なごや産」の日 31日(火)

ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」です。

キャロットみかんゼリーには、天白区でとれた「八事五寸にんじん」が使われています。



ふるさと献立 ～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

「ふるさと献立」は、名古屋や愛知にちなんだいろいろな特産物や、人々の生活を結びつけた料理を取り上げ、この地域に受け継がれる食文化を紹介することを通して、ふるさとに対する愛着と理解を深めていくためのものです。



10月の給食で登場するふるさと献立を紹介します！

おに 鬼まんじゅう

5日(木)



角切りにしたさつまいもの角がゴツゴツ見える様子が、鬼のツノや金棒を連想することからこの名前がついたといわれています。

うめ 梅じそささみフライ

24日(火)



愛知県の特産品である「青じそ」を使ったフライです。
愛知県は、青じその生産量が全国1位です。

れんこんのかきまし 23日(月)



愛知県の郷土料理です。「かきまし」とは、混ぜごはんのことです。かき回して食べるので「かきまし」といわれます。

10月は、このほかに「カレーうどん」や「とりすき」が登場します。ここで紹介した以外にも「どてどんぶり」や「みそカツ」「めひかりのから揚げ」など、色々なふるさと献立があります。
毎月の献立表で探してみましょう。