



kumastagram



友田先生



9月5日(月)

ごはん・牛乳・まぐろのケチャップソース・カレースープきしめん・いちごゼリー

待ちに待った2学期の給食開始♡まぐろのケチャップソースは、まぐろにたっぷりソースがからんで、ごはんがすすむ味です。

#給食食レポ #おいしい給食



kumastagram



友田先生



9月6日(火)

ごはん・牛乳・マーボーなす・魚のフリッター

マーボーなすに使ったなすは、420本！切った後、蒸してから肉や調味料と混ぜていきます。

なすがふわトロで、みそベースの味が良くからんでいて、はしが止まらないおいしさ！

#給食食レポ #おいしい給食

#なすは、食品裁断機で切れません



kumastagram



友田先生

...



9月7日(水)

ごはん・牛乳・ちゃんこ汁・ひじきのいため煮・グレープゼリー

わが家の食育エピソードでも話題に上がった「ひじきのいため煮」。給食では、大豆とひじきを煮たバージョンとツナ・とうもろこしと煮たバージョンがあります。またレシピ紹介します♪

#給食食レポ #おいしい給食

#「ひじきのいため煮」が子どもの心をつかむなんて！



kumastagram



友田先生

...



9月12日(月)

ごはん・牛乳・魚の煮つけ・豚汁・アセロラゼリー

骨がある魚を食べるのに抵抗がある子が多いので、今日は「魚の食べ方給Tube」を放送しました。骨付きの切り身の食べ方を紹介しました。

上手に骨をとれている子がたくさんいましたよ！

#給食食レポ #おいしい給食

#魚に関する食育の要望、いただいています



kumastagram



友田先生



9月16日(金)

ごはん・牛乳・揚げ豚のスタミナいためトンテキ味・潮の香汁・ポリポリフィッシュ

揚げ豚のスタミナいためトンテキ味は、四日市名物のトンテキをイメージした献立です。

しょうゆ・ソース・みりんで作ったソースが揚げ豚と野菜にしっかりからんで、ごはんがいくらでも食べられてしまう…。

#給食食レポ #おいしい給食
#食欲の秋、おそるべし



kumastagram



校長先生



9月21日(水)

麦ごはん・牛乳・シーフードカレー・ミニハンバーグ

えびといかという海の幸と、トマト・しょうが・にんにく・ピーマンという夏野菜がコラボしたシーフードカレーは、麦ごはんとの相性ばっちりです。とてもおいしかったです。

シーフードカレーとミニハンバーグには、えび・いか・チーズ・鶏肉・だいず・豚肉など、体をつくるもとになる食品がたっぷり入っています。たくさん食べた人は、背が高くなるかも！

#夏野菜 #海の幸 #校長先生おすすめ

#成長アイテム #校長先生より大きくなあれ