

こんだて通信



令和6年10月29日（火）

献立・使用器具

- ・スパゲティミートソース
 - ｛ スパゲティ トング2本
 - ｛ ミートソース 大おたま
- ・カリカリじゃこサラダ ギザ玉
- ・オープンアップルパイ トング
- ・牛乳

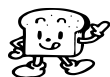
配膳図・目安量

ミートソース
大おたま 1杯

じゃこサラダ
ギザ玉 1杯



献立ひとくちメモ



♪ 10月バースデー給食 ♪

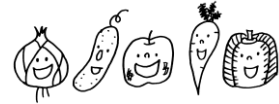
10月お誕生日のみなさん、おめでとうございます♪
バースデーデザートをいただき、お祝いしましょう！



アップルパイのりんごは、紅玉（こうぎょく）という種類のりんごを使いました。紅玉は、酸味や果肉の質などがお菓子作りに適しています。今の季節に出回ります。

今日の主な食材産地：にんじん、たまねぎ：北海道 きゃべつ：群馬 きゅうり：宮城
もやし：栃木 しょうが：高知 にんにく、りんご：青森 マッシュルーム：岡山
ホールトマト：イタリア 粉チーズ：オセアニア ベーコン：埼玉 豚肉：茨城
ちりめんじゃこ：瀬戸内海

こんだて通信



令和 6年 10月30日 (水)

献立・使用器具

- ・ チンジャオロースー丼
 - { ごはん しゃもじ2本
 - チンジャオロースー 長おたま
- ・ ふわふわたまごスープ 大おたま
- ・ 中華きゅうり おたま
- ・ 牛乳

配膳図・目安量

チンジャオロースー
長おたま 1杯

中華きゅうり
おたま 1杯

ふわふわたまごスープ
大おたま 1杯ちょっと

* おたまが3種類あります。
間違えないようにしましょう。



献立ひとくちメモ



* ふわふわたまごスープ *

たまごに粉チーズとパン粉を少しまぜて、スープに入れると、ふわふわなたまごになります。
いつものたまごスープと違いを感じながら、食べてみてください。



たまご



粉チーズ



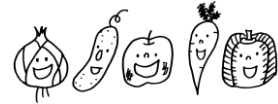
パン粉

粉チーズが入り、
まろやかなスープ
ですよ♪



今日の主な食材産地：米：新潟 麦：福井、石川、富山 ピーマン、チンゲン菜：茨城
にんじん、たまねぎ、じゃが芋：北海道 きゅうり：宮崎 しょうが：高知
にんにく：青森 たけのこ：四国 粉チーズ：オセアニア パン粉：アメリカ、カナダ、
オーストラリア

こんだて通信



令和 6年 10月 31日 (木)

献立・使用器具

- ・ポークストロガノフ
 - ・バターライス
 - ・ストロガノフ
 - ・かぼちゃサラダ
 - ・フルーツポンチ
 - ・牛乳
- しゃもじ2本
大おたま
ギザ玉
おたま

リクエスト

配膳図・目安量

ポークストロガノフ
大おたま 1杯ちょっと

フルーツポンチ
おたま 1杯

かぼちゃサラダ
ギザ玉 1杯

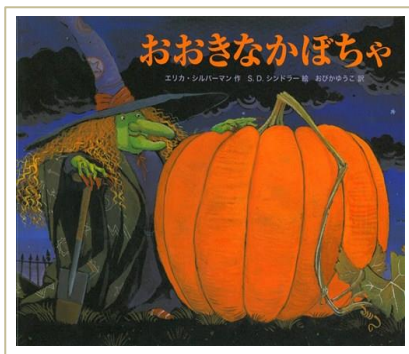


献立ひとくちメモ



* おはなし&ハロウィン給食 ~おおきなかぼちゃ~ *

学芸委員1年生の皆さんが「おおきなかぼちゃ」という本を朗読します。
給食では、このお話の中から、かぼちゃサラダを作りました。



今日の主な食材産地：米：宮城 麦：福井、石川、富山 きゅうり、とりがら：宮崎
にんじん、たまねぎ、南瓜、バター：北海道 セロリ：長野 しょうが：高知 にんにく：青森
ひよこ豆：アメリカ 黄桃缶：ギリシャ みかん缶：スペイン 豚肉：茨城 ハム：埼玉

こんだて通信

保給委員ファイル提出日

令和 6年 11月 1日 (金)

献立・使用器具

- ・ごはん しゃもじ 2本
- ・小松菜ふりかけ スプーン
- ・豚肉とれんこんのつくね焼き トング
- ・もずくのみそ汁 大おたま
- ・牛乳

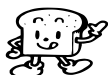
配膳図・目安量

小松菜ふりかけ
スプーン 1杯

もずくのみそ汁
大おたま 1杯ちょっと

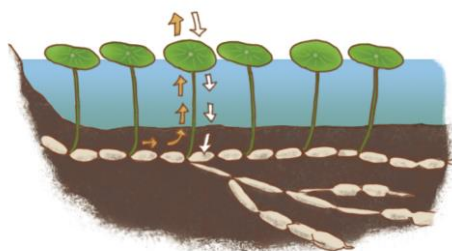


献立ひとくちメモ



* れんこん *

れんこんは、地下に伸びた**茎の部分**です。れんこんの断面には、約10個の穴が開いていて、この穴は水の上に伸びた葉とつながっています。これにより、空気中の酸素を取り入れています。



れんこんは、穴があるので、「見通しがきく」と、おせち料理などの祝いごとに使われてきました。



今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井、石川、富山県 小松菜：千葉県 しょうが：高知県
長ねぎ：青森県 れんこん：茨城県 にんじん、玉ねぎ、じゃが芋：北海道
ちりめんじゃこ：瀬戸内海 ごま：中南米 パン粉：アメリカ、カナダ もずく：沖縄県
けずりぶし：静岡県