

こんだて通信



令和 6年 11月 25日 (月)

献立・使用器具

・スパゲティみそミートソース

〔スパゲティ・・・・・・・・・・しゃもじ 2本
みそミートソース・・・・・・・・大おたま

リクエスト

・パリパリサラダ・・・・・・・・ギザ玉

・りんごゼリー・・・・・・・・手袋

・牛乳

配膳図・目安量

みそミートソース
大おたま 軽く1杯

パリパリサラダ
ギザ玉 1杯



献立ひとくちメモ



* 11月23日は勤労感謝の日でした *

食べものの命・食事が出来上がるまでに関わる人たち



感謝の気持ちを
忘れずに・・・❤️

今日の主な食材産地 にんにく：青森県 しょうが：高知県 にんじん、きゅうり：千葉県
玉ねぎ：北海道 パセリ：長野県 きゃべつ：愛知県 豚肉：茨城県

こんだて通信



令和 6年 11月 26日 (火)

献立・使用器具

- ・ごはん しゃもじ 2本
- ・海苔の佃煮 スプーン
- ・柳川風たまご焼き トング
- ・石狩汁 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量

海苔の佃煮
スプーン 1杯



石狩汁
大おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* 柳川風たまご焼き *

柳川鍋は、江戸生まれの鍋料理で、ドジョウとごぼうを甘く煮てたまごでとじたものです。今日は、鶏肉とごぼう、玉ねぎ、にんじんを入れた柳川風卵焼きにアレンジしました。



柳川鍋

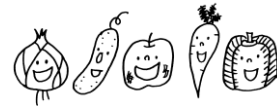
アレンジ



柳川風たまご焼き

今日の主な食材産地 米：秋田県 麦：福井、石川、富山県 にんじん：千葉県 ごぼう：青森県
大根：神奈川県 白菜：茨城県 玉ねぎ、じゃが芋、鮭、昆布：北海道 鶏肉：岩手
たまご：千葉、青森県 干しいたけ：大分県 さば削り節：静岡県

こんだて通信



令和 6年 11月 27日 (水)

献立・使用器具

- ・ビビンバ
- { ごはん しゃもじ 2本
- 肉そぼろ おたま
- ナムル ギザ玉
- ・トック入りスープ 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量

肉そぼろ

おたま 8分目

* 足りなくならないように注意！

ナムル

ギザ玉 1杯

トックスープ

大おたま 1杯ちょっと



献立ひとくちメモ



トック入りスープ

トックスープは、韓国のおもち「トック」が入ったスープのことで、日本でいうと、お雑煮にあたります。

トックは、もち米ではなく、うるち米を原料にして作られています。もち米のもちと違い、粘りや伸びは少なくて歯切れがよく、煮込み料理や鍋料理に加えても、荷崩れしにくいことが特徴です。



トックスープ



トック

今日の主な食材産地
にんにく：青森県
たけのこ：四国産
米：秋田県
麦：福井、石川、富山県
しょうが：高知県
大豆もやし：栃木県
ごま：中南米
とりがら：宮崎県
にんじん、小松菜、大根：千葉県
チンゲン菜、豚肉：茨城県

こんだて通信



令和 6年 11月29日 (金)

献立・使用器具

- ・照焼風フィッシュバーガー 手袋
- ・ヌードルスープ 大おたま
- ・みかん 手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量



ヌードルスープ
大おたま 1杯半

献立ひとくちメモ



* 照焼風フィッシュバーガー *

今日は、給食室で照焼風フィッシュバーガーを作りました。
かつおのから揚げを作り、特製照焼のたれをかけて、キャベツと一緒にパンんにはさみました。

配膳時間が短縮されるので、ゆっくり食べられますね。味わって食べてください♪



今日の主な食材産地 しょうが：高知県 にんじん、パセリ：千葉県 玉ねぎ、じゃが芋：北海道
きゃべつ：愛知県 みかん：和歌山県 かつお：宮城県 とりがら：宮城県 豚肉：茨城県
ベーコン：埼玉県