

10月

の給食紹介



6日（月）



<献立>

～十五夜献立～

麦ごはん

さんまのかばやき

月見団子汁

ゆかりあえ

梨ゼリー

牛乳

今年の十五夜は10月6日
でした。

14日（火）



<献立>

～ヨーロッパ野菜献立～

ビーツあげパン

豆腐のスープ煮

にんじんのラペ

牛乳

ヨーロッパ野菜のビーツの
粉末を使用したあげパンです。
味はクセはなく、見た目はピン
クでかわいい仕上がりになりました。
にんじんのラペは大人
気献立です。

20日（月）



<献立>

～徳島県郷土料理～

ひじきのちらし寿司

かつおの漁師揚げ

うずしお汁

みかん

牛乳

ひじきのちらし寿司は、徳島県ではお祝いの席でよく出される料理です。うずしお汁は四国と本州の間にある渦潮の海をイメージしたもので、そうめんが入っています。

31日（金）



<献立>

～ハロウイン献立～

パプリカライス

パンプキンシチュー

ひじきのマリネ

ハロウインデザート

牛乳

ハロウインをイメージした献立です。パンプキンシチューは、つぶしたカボチャと角切りのカボチャの両方を使用しました。