

# 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>

～ハロウィン献立～

パプリカライス

パンプキンシチュー

ひじきのマリネ

ハロウィンデザート

牛乳

ハロウィ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。