

9月の給食紹介

5日（金）



<献立>
～奈良県郷土料理～

かやくごはん
さばの塩焼き
★吉野汁
牛乳

とろみをつける際に片栗粉でなく、くずでん粉を使っているのが特徴です。口当たりがとてもなめらかに仕上がります。

18日（木）



<献立>
コッペパン
梨とブルーベリーのジャム
豆とソーセージのトマト煮
ひじきのマリネ
牛乳

梨とブルーベリーのジャムが手作りで、初めての手作りジャムに子どもたちは大喜びでした。

25日（木）



＜献立＞
あきのかおりごはん
アジフライ
こまつなスープ
牛乳

食欲の秋と言われるほど、秋には旬の食材がたくさんあります。今月は季節を感じる献立をたくさん入れました。

30日（金）



＜献立＞
白飯
塩マーボー豆腐
茎わかめのサラダ
牛乳

いつもと違った塩味のマーボー豆腐です。豆板醤、黒こしょう、ラー油で辛味を出しています。