



ランチタイム 11月



★西いぶりななかよし給食★



11月28日(水) 西いぶりの食材を使った給食が登場します!

(西いぶり 室蘭市、登別市、伊達市、壮瞥町、洞爺湖町、豊浦町の3市3町。)

三平汁

- ・室蘭の追直漁港でとれた鮭を使用します。
- ・じゃがいもは洞爺湖町でとれたものを使用する予定です。
- ・イタンキ昆布を使用してだしをとります。

チキンカツ

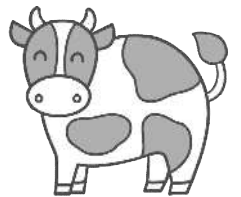
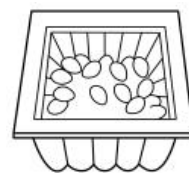
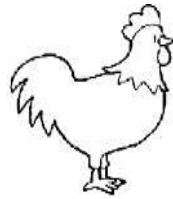
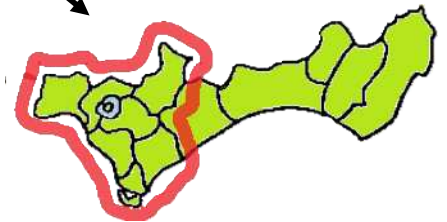
- ・伊達市産の鶏肉を使用したチキンカツです。

納豆

- ・北海道産の大豆を使用し、登別の業者さんが作った納豆です。

牛乳 (のぼりべつ牛乳)

- ・室蘭市近郊の酪農家さんが生産した新鮮な生乳を使用して作った牛乳です。



全国の郷土料理を知ろう!

第7弾

～青森県～

11月9日(金) 『せんべい汁』



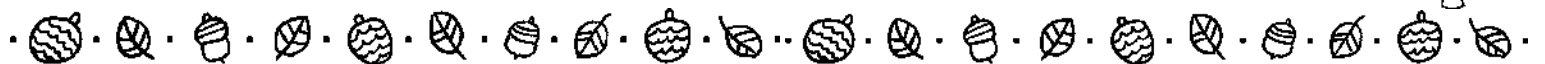
青森県は豊かな海に囲まれています。海だけではなく、八甲田連邦や白神山地などの山々や津軽平野などもあります。その恵まれた自然環境から、多くの農産物・畜産物・水産物を生産しています。それらを使ったおいしい郷土料理が受け継がれています。

お知らせ

室蘭市と岩手県宮古市を結ぶ宮蘭フェリーの便が室蘭 青森県八戸市 宮古に変更になりました。

～こんだて～

- ・ごはん・牛乳・せんべい汁・さば和風カツ
- 青森の南部地方では昔、米よりもそばや小麦がたくさんできたため、それらを使った料理がたくさんあります。南部せんべいもそのひとつになります。南部せんべいを使ってつくる汁物がせんべい汁です。給食ではせんべい汁用のせんべいを使って作ります。お楽しみに



こんげつの



11/12(月) 旭ヶ丘小 5年1組 1班

- ・わかめごはん ・牛乳 ・さつま汁
- ・かぼちゃコロケ ・ヨーグルト

～こんだてのポイント～

健康を考え三つのえいようを大切にしました。

あき秋っぽい食材を集めました。

11/27(火) 旭ヶ丘小 5年2組 D班

- ・とうみつパン ・牛乳
- ・パンプキンポタージュ ・メンチカツ

～こんだてのポイント～

エネルギーを多めに、みんなが好きなメニューにしました。