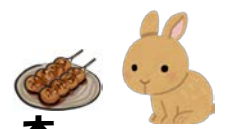


今月の献立



串揚げのたれは大阪風のソースがつかます。本場大阪ではソースの二度づけは禁止なんだって!

★☆☆
食予
中定
毒し
防て
止い
のる
た献
め立
には
給食
材前
の都
は合
必で
ず変
手更
にな
る事
来が
てあ
下り
さま
いす
★☆☆

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
ごはん 棒々鶏 ほうれん草の卵焼き えのきと人参のスープ 牛乳	ごはん かじきのムニエル スタミナ納豆 豚汁 牛乳	沖縄じゅーしー ゴーヤチャンプルー アーサー汁 ジョアパイン	ごはん 鶏と大根の煮物 小松菜と榎の胡麻和え 茗荷のかきたま汁 牛乳	カレー南蛮 (うどん/そば) カニかまの天麩羅 牛乳
9	10	11	12	13
ごはん 串揚げ盛 (豚肉・れんこん・うずら玉子) 胡麻キャベツ みそ汁・牛乳	タコライス もずくスープ 牛乳	ごはん ほっけの塩焼き 金平ごぼう 割干大根漬け みそ汁・牛乳	もち麦ごはん 鶏肉の朝鮮焼き 小松菜の土佐和え 冷や汁 牛乳	月見バーガー (パンズ・ハンバーグ 目玉焼・チーズ) つくねのコンソメスープ 月見団子・牛乳
16	17	18	19	20
敬老の日	魯肉飯 春雨スープ タピオカミルクティ	山菜うどん・そば 太巻き寿司 なめ茸おろし 牛乳	ハヤシライス コーンサラダ ヨーグルト 牛乳	ごはん カレイの野菜あんかけ ピーマンと茄子の味噌炒め 半片のすまし汁 牛乳
23	24	25	26	27
秋分の日	しめじの炊き込みごはん ミートボール 切干大根の煮物 みそ汁・梨 牛乳	チーズチキンカレー チョレギサラダ 牛乳	コッペパン 白花豆コロッケ ポテトサラダ トマトとレタスのスープ ピーチゼリー・牛乳	終業式 五目中華丼 中華サラダ・牛乳
30	9/17には台湾料理がです!			

山芋・オクラ・めかぶ・納豆が入ります。ネバネバ食材は粘るほど栄養価も旨みもUPします!

じゅーしーは沖縄の炊き込みご飯です。ゴーヤもアーサーも、10日のタコライスの発祥も沖縄です!

暑い日は冷や汁を麦飯にかけてサラサラとやっちゃって下さい!

きのご類はおおむね一年中価格が安定している野菜です

白花豆は甘納豆の原料にもなるインゲン豆で、白い萼石を細長くしたような形です

生産量第2位を誇る茨城の梨です!

絶賛大人気中のタピオカは手に入れるのも大変なのですXXX



巷で大人気!

学期末休業
休み

「食べることの地位は皇帝の様に高い」ということわざを持つ台湾人は、食べることを何よりの楽しみにしています。只今一世を風靡しているタピオカミルクティを始め、まぜそばやかき氷など流行を多く発信する台湾では、小吃(シャオチー)という屋台や多種多様な飲食店が多く、外食が大変便利な国で、低価格で手軽にテイクアウトもできるので一切自炊はしないという家庭もあるそうです。日本統治時代に日本料理の影響を多く受けたので、今でもおでんや天ぷら・刺身・寿司・カレーライスなどのメニューも残っています。今日の献立の魯肉飯(ルーローファン)は台湾の代表的なかけご飯で、八角という香辛料が入った庶民的な料理です。おなじみのタピオカは、キャッサバという植物のデンプンから作られます。乾燥したものは真珠のような形のタピオカの名前はブラジル先住民のトゥピ語からきています。機会があったら日帰りも可能な台湾で本場の屋台料理を満喫していただいております。機会があったら日帰りも可能な台湾で本場の屋台料理を満喫していただいております。