

10月21日(水)は「お祝い給食」を提供します



町制50周年を記念して、給食センターで給食を調理している町内保育園と小中学校で、特別な食材をふんだんに使った「お祝い給食」を提供します。

お祝い給食では、東郷町産の自然農法のごはんや県内産名古屋コーチンを使った「照り焼きチキン」、有機野菜をふんだんに使ったお味噌汁などを提供予定です。また、お祝い給食当日はみんなで楽しく、同じ給食を楽しんでもらうためアレルギー対象食材を除いた「にこにこ給食」とします。



特徴
1

アレルギー対象食材を除いた
「にこにこ給食」

特徴
2

メインディッシュは
「名古屋コーチンの
照り焼きチキン」

特徴
5

東郷町産の
お米を使った
「お米の
ババロア」



いただきます



特徴
3

有機野菜
たっぷりの
おかず



特徴
4

東郷町産の
自然農法米



1人分
あたり
227
kcal

POINT!

デザートのように楽しめる甘いサラダです。さつまいもは種類が豊富ですが、「紅あずま」や「鳴門金時」など、ホクホクとした口当たりの品種がおすすめです。

材料(4人分)

さつまいも	240g
マーマレードジャム	大さじ2
マスカルポーネチーズ	40g
くるみ	40g



栄養士が教えるおすすめ

旬のレシピ

recipe

さつまいもと
マーマレードのサラダ



作り方

- 1 さつまいもは皮をむき、適当な大きさに切ったら水につける。
- 2 1をゆで、柔らかくなったら取り出し、ボウルなどに入れてつぶす。
- 3 マーマレードジャム、マスカルポーネチーズを加えて滑らかになるまで混ぜる。
- 4 くるみを砕いて加えて、さっと混ぜたら出来上がり。