

いただきます

No.59
令和2年10月
東郷町給食センター

10月21日は東郷町町制50周年の日

ごはん

東郷町で自然農法により作ったお米を使っています。

さつまいのみそ汁

さつまいもも有機栽培のものです。小松菜は東郷町で有機栽培されたものです。

21日は、東郷町町制50周年を記念したお祝い給食で、にこにこ給食の日。野菜は有機栽培されたものばかりです。いつもと違う野菜の味を味わってください。



献立

- ・ごはん（東郷町産自然農法米）
- ・さつまいのみそ汁
- ・名古屋コーチンの照り焼きチキン
- ・ポテトチップスサラダ
- ・東郷町産お米のババロア

十月二十一日（水）

ポテトチップスサラダ

東郷町で人気のサラダです。ポテトチップスのパリパリ感を味わってください。

名古屋コーチンの照り焼きチキン



給食で初めて登場する名古屋コーチンです。どんな鶏なのかクラスに貼ってあるポスターを見てみてください。

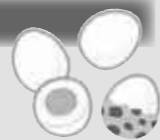
東郷町産お米のババロア

東郷町で採れたお米を使ったババロアです。乳も卵も使っていないので、アレルギーのある子も食べられるデザートです。

10月28日は秋の愛知を食べる学校給食の日 地域の食材を使った献立です。自然の恵みに感謝していただきます。

つぶつぶまめまめスープ

東郷小学校4年谷原玲さんの応募献立です。キャベツ、うずら卵、パセリは愛知県産のものを使っています。



あいちの米粉パン

愛知県でとれたお米を使っています。

さつまいものサラダ

さつまいもをノンエッグマヨネーズであえたサラダです。さつまいもは東郷町や近隣の市で採れたものです。

献立

- ・あいちの米粉パン
- ・つぶつぶまめまめスープ
- ・愛知県産ウインナーのトマトソースかけ
- ・さつまいものサラダ
- ・東郷町産ローゼルトルト（◆ぶどうゼリー）

十月二十八日（水）



愛知県産ウインナーのトマトソースかけ

ウインナーに使われている豚肉は愛知県産のものです。トマトソースのトマトは諸輪地区でとれたものです。

東郷町産ローゼルトルト

東郷町で採れたローゼルのジャムを使ったタルトです。カスタードクリームの上にローゼルのジャムがのった見た目も楽しめるタルトです。

天候等により、産地が変更する場合があります。

献立募集結果発表!

東郷町給食センター

給食センターでは5月から7月にかけて、リクエスト給食として「東郷のめぐみたっぷり! 我が家の自慢料理!」をテーマに、小中学生の皆さんから献立を募集しました。その結果、小学生133人、中学生2人とたくさんの応募がありました。本当にありがとうございました。

炊き込みご飯、煮物、汁物、炒め物、揚げ物といろいろな調理法でバラエティーに富んだ楽しい内容の献立がよせられました。

応募があった献立の中から、給食として作ることができ、夢があり、今までにないものなどの選考基準にそって審査した結果、下記のとおり選ばれました。なお、入選した献立は2月以降の給食に登場します。お楽しみに!

入選

東郷小学校	2-2	黒木	すす	切り干し大根のシャキシャキサラダ
東郷小学校	6-1	成瀬	紅音	中華風春雨煮
東郷小学校	6-2	井上	潮	豆腐ハンバーグとオニオンソース
東郷小学校	6-2	堀	瑚々奈	タコとインゲンの自家製おろし和え
東郷小学校	6-3	小出	柚芽	なんちゃってガパオライス
東郷小学校	6-3	原田	怜奈	レンコンと豚肉の生姜焼き
諸輪小学校	2-3	枝松	結希	野菜たっぷりヴィネグレット
諸輪小学校	6-1	枝松	ミカエラ	野菜たっぷりヴィネグレット
諸輪小学校	6-1	上杉	宥仁	トマロッソ・トマトと春キャベツのふわふわスープ
諸輪小学校	6-2	武田	実優	ひじきと野菜の塩サラダ
兵庫小学校	1-2	栗田	侑征	さつまいもと人参のきんぴら
春木中学校	3-2	高川	愛生	冬瓜のチキントマト炒め

佳作

東郷小学校	6-1	番屋	大喜	しらすとキャベツのあえ物
東郷小学校	6-2	井口	あんな	ほうれん草とにんじんのみそ胡麻ドレッシング和え
東郷小学校	6-2	丹羽	杏理	ジャガイモとピーマンのいためもの
諸輪小学校	6-2	近藤	光望	納豆丼
春木中学校	2-1	水口	さくら	東郷町の野菜たっぷり炒め

* 給食では、原案のイメージに近づけるようにしますが、都合により材料などをやむを得ず変更することもあります。