

いただきまーす

No.48
平成28年10月
東郷町給食センター

10月19日は

秋の愛知を食べる学校給食の日

10月19日は「秋の愛知を食べる学校給食の日」です。

給食では愛知県でとれる秋の味覚をたっぷり取り入れた献立を実施します。

献立



ごはん 牛乳

ぶたじる 豚汁
とうごうちょうさん 東郷町産かぼちゃコロッケ
なっとう 納豆サラダ
がまごおり 蒲郡みかんミニゼリー



ごはん

まいにちきゅうしよく 毎日給食で食べている「ごはん」は東郷町産のおこめ 米で、11月中旬からは新米になります。味が変わるとおもいますので、楽しみにしててください。

東郷町産かぼちゃコロッケ

東郷町でとれた旬のかぼちゃをコロッケにしました。

豚汁

げんざいりよう 大豆は愛知県産で、1年半熟成させた豆みそは私たちの住む地域独特のものです。豚肉も愛知県で育てた豚で、西尾市や常滑市が中心となっています。

蒲郡みかんミニゼリー

がまごおり 蒲郡市でとれたみかんの果汁が入ったゼリーです。とってもジューシーでおいしいですよ。

納豆サラダ

おうぼ 応募献立で好評のサラダです。愛知県産の納豆をひきわりにして、カラフルな具材を入れた見た目もきれいなサラダになっています。

牛乳

きゅうしよく 給食の牛乳は愛知県産でとれた牛乳です。豊橋市や田原市の牧場の牛乳が中心となっています。

こんだて ぼしゅうけっ か はっぴょう 献立募集結果発表！

給食センターでは5月から6月にかけて、リクエスト給食として「野菜たっぷり！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82人、中学生49人とたくさんの方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、創造性豊かで夢があり、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	1-1	黒木 まい	根菜サラダ（我が家の定番常備菜!!）
東郷小学校	5-1	石川 悠和	B L Tスープ
東郷小学校	5-2	岡田 美瞳	里芋と豚肉の甘辛炒め
東郷小学校	5-2	野々山小乃実	ミルクみそ鍋
東郷小学校	5-2	山田 樹里	とろける塩肉じゃが
春木台小学校	3-1	馬場 さら	しめじとツナかんの梅肉あえ
高嶺小学校	5-3	井野川陽菜	夏野菜のカレーつけめん
東郷中学校	1-3	小島 充生	野菜いっぱいたんたんめん
春木中学校	2-6	市岡 駿	豆と野菜のコロコロサラダ
春木中学校	2-6	筒井 天斗	リンゴ入りポテトサラダ
春木中学校	3-5	福地 祐太	やさいたっぷりやさい肉どん

佳作

東郷小学校	5-1	佐藤 美月	かつお節香るオニオンサラダ
東郷小学校	5-1	杉原 春香	魚と大豆のトマト煮
音貝小学校	3-1	桂川 由菜	ピーマンピザ
高嶺小学校	2-2	関 泰臣	つあんつあん（落花生入り炊き込みご飯）
東郷中学校	1-4	梅岡 沙奈	水菜のおかずうちのごはん
東郷中学校	3-1	石川 真由	青菜のカルボナーラ風炒め
東郷中学校	3-3	土田 夏乃	魚・野菜・きのこのカレースライス焼き
春木中学校	1-5	武田 直樹	じゃがいものカルボナーラ風
春木中学校	1-8	森 俊太	いなりコロッケ

* 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。

こちらの書類は食育だよりで掲載し、各児童生徒へ結果を報告します。