

いただきますーす

No.54
平成30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

地元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しょう。

献立

あいちの米粉パン 牛乳
ミネストローネ
チキンのローゼルソースがけ
さつまいものサラダ

十月十九日(火)

東郷町・愛知県で
とれた食材をたくさん
使っているよ!



あいちの米粉パン

愛知県でとれたお米を細かく砕いて米粉にし、ふっくらおいしいパンにしました。



牛乳

毎日飲んでいる牛乳は愛知県でとれたものです。



ミネストローネ

ミネストローネは野菜たっぷりのトマトスープです。トマトやなすは東郷町でとれたものです。スープがおいしくなるようフレッシュなトマトをコトコト煮込んでいます。



さつまいものサラダ

さつまいもをマヨネーズであえたサラダです。さつまいもの甘みがあって、かぼちゃサラダとはひと味違うサラダです。さつまいもは東郷町のものです。



天候等により、産地が変更する場合があります。

チキンのローゼルソースがけ

鶏肉を焼いて、ローゼルジャムを入れたバーベキューソースをかけてあります。ローゼルの甘酸っぱさが肉の脂と混ぜておいしいですよ。



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「愛知のめぐみたっぷり! 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162人、中学生71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	5-1	成田 蒼生	ナポリタン焼きそば
東郷小学校	5-2	桑垣 結野	バリバリ食べようサラダ
音貝小学校	6-1	渡辺 杏奈	フワフワ卵とたらこの野菜たっぷりサラダパスタ
音貝小学校	6-2	石川 碧人	ホタテとパプリカの炒めもの
音貝小学校	6-2	伊藤 和奏	ひじきとベーコンのサラダ
音貝小学校	6-2	熊谷 亮汰	ブロッコリーのカレー風味サラダ
高嶺小学校	5-3	弘中 万智	愛知県生産量 NO.1 キャベツと豚肉の昆布煮
東郷中学校	1-4	岡田 美瞳	チンゲン菜としめじのツナ玉炒め
東郷中学校	3-2	石川 結湖	はちみつレモン風味ホイコーロー
春木中学校	1-2	坂田 大樹	超簡単皮なしぎょうざ丼
春木中学校	1-7	吉橋 空飛	八宝菜の卵とじ

佳作

東郷小学校	5-1	福永 七海	れんこんと梅のはさみ照り焼き
東郷小学校	5-2	浅井 帆乃華	とうみょうのサラダ
東郷小学校	5-2	藤本 紳	オクラサラダ
諸輪小学校	3-1	中谷 心音	ミニトマトの甘辛肉巻き
音貝小学校	6-2	亀井 柔依	キャベツと魚肉ソーセージのチリマヨ炒め
音貝小学校	6-2	中西 このか	いちじくとパリッとチキンのマリネ焼き
東郷中学校	3-1	青山 颯希	オニオンスライスじゃこナッツオイルがけ
東郷中学校	3-3	熊崎 琉一	揚げ鶏ごぼう小豆の煮びたし
春木中学校	1-5	小出 祐月	紫タマネギのマリネ

*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。