

10月のきゅうしょくこんだてひょう

令和8年

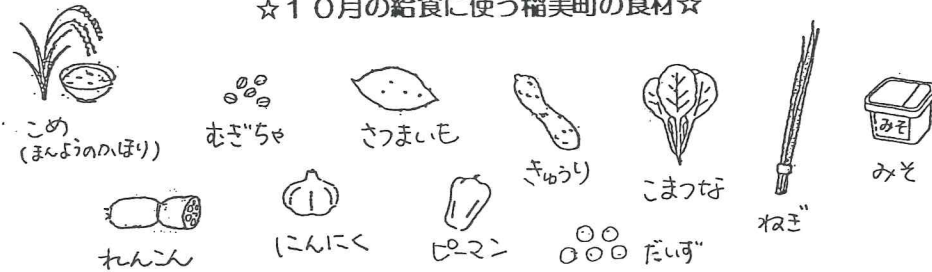
◎ おはしは毎日持ってきましょう。

◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

☆は新メニューです。

稲美町教育委員会

☆10月の給食に使う稲美町の食材☆

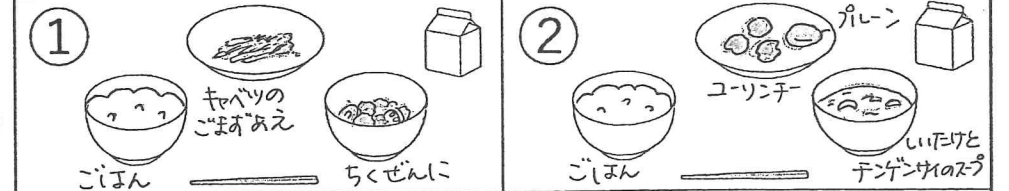


口座振替のお知らせ

第6期(10月分) 5,100円
は、10月26日(月)に届
出のあった口座より引落し
ます。

木よう

金よう



月よう

火よう

水よう

筑前煮は、福岡県の郷土料理です。
この地方では「がめ煮」とも呼ばれます。
ドライフルーツとしてよく食べられるパーリンです。
が、旬の時期には生のものが食べられます。



給食で使う春雨の原料は、いもでんぷ
んです。緑豆が原料の春雨もあります。

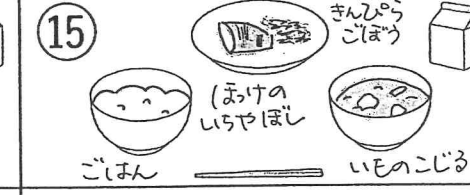
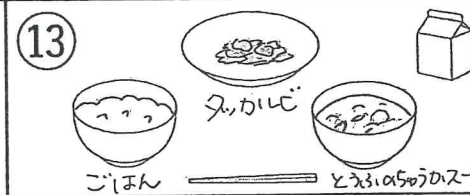
赤えいは、瀬戸内海でとれる魚で
くせがなく、淡泊でおいしい魚です。

和風カレーうどんは、ルウを使わずに
かたくり粉でとろみをつけています。

大豆は「肉」といわれるくらい
たんぱく質を多く含んでいます。

けんらん汁の発祥は、鎌倉にある建長寺
という寺です。精進料理として生まれました。

10月13日は、
「さつまいもの日」です。
10月が旬のさつまいもと、さつ
まいもの別名「十三里」が
由来といわれています。

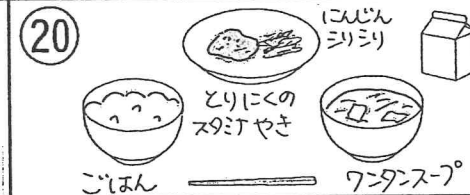
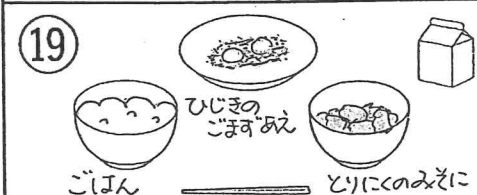


ツナカツは鶏肉と野菜を甘辛いタレで
揚げた韓国料理です。おまいもが入っています。

きなこパンは、給食室の大きな釜で揚げた
パンにきなこと黒砂糖をまぶしています。

はまぐしは、主に北海道や東北の冷たい海
に生息するアイナメ科の魚です。

ひょうごの日: 米・麦・粟・小豆・大豆・さつまいも・
ねぎ・みそは稲美町産。ひじきは兵庫県産。



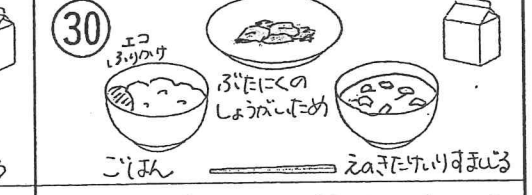
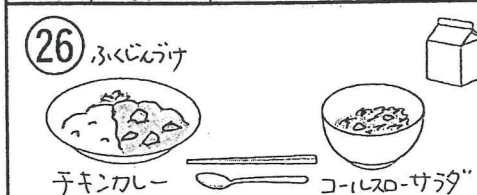
みそは発酵食品です。給食で使うみそ
は、稲美町産の米と大豆でつくっています。

鶏肉のスタミナ焼は、人気メニューのひと
です。にんにくしょうがのよい香りがします。

10月25日は「世界パスタデー」です。記念日に
ちなみで今日の献立は、和風スパゲティです。

けんらん汁は水切りした豆腐に細かくきんだ
野菜をまぜて油で揚げた豆腐加工品です。

今日は、十三夜です。十三夜は「栗名月」とも
呼ばれ、秋の収穫に感謝する日です。



ドレッシングのマヨネーズは、卵を使うとい
ないで、アレルギーのある人も食べられます。

さつまいもは日本に初めて伝わったのが薩摩
(今の鹿児島県)だったと名前由来です。

照り焼きとは、しょうが・砂糖・みりんを合わせた
タレを塗り、照りを出した焼きもののことです。

かつおは旬が春と秋の2回あり、秋にとれる
かつおは「戻りがつお」と呼ばれます。

10月30日は「食品ロス削減の日」です。エッ
クは、だしをとった後の昆布がつかっています。