

## 加須学校給食センター 10月の献立紹介

(小 2日 中 8日)

4月から開催している大阪・関西万博。残念ながら今月の13日で終了します。

この日は大阪にちなんだ献立にしています。「白だしの肉豆腐」は大阪名物の「肉すい」という料理を元に給食用にアレンジしました。「白だし」という調味料には、大阪の人々に好まれる昆布とかつおのだしが使われています。「お好み焼き風ハンバーグ」にかけてあるソースには、隠し味にはちみつや、すりおろしりんご、青のりなどをいれて、給食センターで手作りします。そして大阪・関西万博のキャラクター「ミャクミャク」の絵柄袋の個包装の「味のり」が付きます。

(小 6日 中 3日)

今年の「十五夜」は10月6日です。この日は騎西センターとの統一献立である「お月見汁」がです。「お月見汁」には月に見立てたいかのすり身の団子と、うさぎの絵柄が入ったかまぼこ、そしてお供えに欠かせない里芋を入れます。デザートのお月見ゼリーは、うさぎのモチーフの小さなゼリーが入ったみかん味のものです。サラダは地場産物の加須産きゅうりときくらげを使って作ります。

(小 10日 中 9日)

10月10日は「目の愛護デー」です。

数字の10と10を横にすると、人の顔のまゆ毛と目に見えることから決められたそうです。この日の給食には、目の健康を保ち、潤いを与える働きがある栄養素のビタミンAが多く含まれる緑黄色野菜のにんじんやトマト、目の疲れを防ぐ働きがある栄養素のビタミンB1が多く含まれる豚肉と大豆を使った「タコスライス of 具」や、ブルーベリー味のジョアをつけます。「タコスライス of 具」は新メニューです。沖縄県でよく食べられている「タコライス」を給食用にアレンジした料理です。ごはんにかけて食べてください。