



てづくりアップルパイ?!



きょう きゅうしょく どうじょう てづく
今日の給食に登場するのは「手作りアップルパイ」です!

「おはなし給食」で、「わかったさんのアップルパイ」に出てくるアップルパイがおいしそうだから食べたい!と応募してくれた人がいました。

きゅうしょくよう さが み ちょうりいん
給食用のアップルパイを探してみましたが見つからず・・・調理員さんと

そうだん きゅうしょく てづく
相談して、給食センターでアップルパイを手作りしてみることにしました!

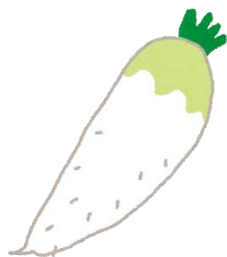
きゅうしょくじかん ま あ し あ しょうがっこう ちゅうがっこう
みんなの給食時間に間に合うように仕上げるために、小学校と中学校で出す日を分けています。また、中身のりんごを煮込むと時間がかかるので、かにく はい つつ
果肉が入ったりんごジャムを包みます。

ほん で かたち
本に出てくるアップルパイと形はちがいますが、

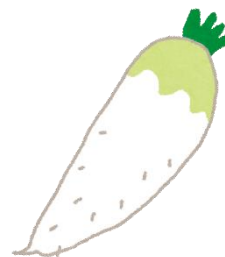
きゅうしょく つく
給食センターのみんなで作ったおいしい

アップルパイです♡味わって食べてくださいね!





旬の野菜「だいこん」



今日の献立は・・・ごはん、牛乳、豚丼の具、だいこんサラダ、水ぎょうざのスープです。今日は「だいこん」について紹介します！

だいこんは年中出回っている野菜ですが、秋から冬が旬で、この時期に収穫されただいこんは寒さで甘みがぐんと増します。だいこんは部位によって味がちがうことを知っていますか？葉に近い上の部分は甘みが強くかためなので炒めものやサラダ向き、真ん中はみずみずしくてやわらかいのでおでんなどの煮物向き、下の部分は辛みが強いので大根おろし向きです。給食では丸ごと使いますが、おうちでだいこんを使うときは、料理によって使う部位を変えるのもいいですね。

今月の給食に登場するだいこんは、みなさんと同じ葛城市で育ったものです！今日のだいこんの味はどうですか？味わって食べてみてくださいね！





マーボー豆腐 みんなだいすき♡麻婆豆腐!!



きょう こんだて きゅうにゅう しょうろんぱう
今日の献立は…ごはん・牛乳・小籠包(小中学校のみ)・くきわかめの

マーボー豆腐 きょう にんき マーボー豆腐 しょうかい
サラダ・麻婆豆腐です!今日は人気メニューの麻婆豆腐を紹介します!

マーボー豆腐 なに はい し ぶた にく とうふ いがい
麻婆豆腐には何が入っているか知っていますか?豚ひき肉と豆腐以外

にも…たまねぎ、にんじん、^は葉ねぎ、^ほ干しいたけ、にんにく、しょうがが^{はい}入っ

ていて、^{じつ}実は^{やさい}野菜もいっぱい^た食べられる^{りょうり}料理です。

なべで^{ぶた}豚ひき肉と^{にく}にんにくと^{いた}しょうがを炒めたら、ほかの^{やさい}野菜も^い入れて、

^{ちょうみりょう}調味料を入れて^い煮込みます。^に豆腐は^{べつ}煮くずれしないように別のなべでゆで

てから^い入れるのですが、^{とうふ}豆腐の^{りょう}量が多いのでゆでた^{とうふ}豆腐を^ひ引き上げるの

はとても大変な作業です。^{たいへん}最後に^{さぎょう}葉ねぎと^{さいご}ごま^は油^{あぶら}を入れてよく^い混ぜたら、

みんながだいすきな^{マーボー豆腐}麻婆豆腐の^{かんせい}完成です!

きょう きゅうしょく つく
今日もおいしい給食を作ってくれた

ちょうりいん かんしゃ
調理員さんに感謝していただきましょう!



★きゅうしょくメモ★

葛城市学校給食センター

11月26日(火)

幼稚園・小学校



かき
柿



きょう きゅうしょく なら けんさん かき どうじょう
今日の給食には奈良県産の「柿」が登場します!

かき なら けん だいひょう のうさんぶつ ぜんこくだい い せいさんりょう ほこ なつ
柿は奈良県を代表する農産物で、全国第2位の生産量を誇ります。夏の
ハウス柿に始まり、秋の露地柿、冬の冷蔵柿まで、毎年半年にもわたって

かき しゅっか
柿が出荷されています。

きょう かき ふ ゆうがき なら けん せいさんりょうぜんこくいち い ほこ ひんしゅ
今日の柿は「富有柿」で、奈良県が生産量全国一位を誇る品種です。

あま つよ とくちょう
なめらかで甘みが強いのが特徴です。

かき あか いしや あお
「柿が赤くなると医者が青くなる」という

い つた かき えいよう
言い伝えがあるぐらい、柿には栄養がいっ

ぱいです!みなさんと同じ奈良で育った柿を

あじ
よく味わっていただきましょう!

