

令和2年11月分

11/13 (金)



献立

- ・黒米ごはん
- ・キノコ汁
- ・とりの唐揚げ
- ・ほうれん草のじゃこ炒め
- ・牛乳

献立について

本日は福島町の黒米をつかった和食の献立です。
普段はカレーの日に使われている黒米ごはんですが、黒米本来の味を味わってほしいとの考えから、様々な献立を組み合わせ提供しています。
具だくさんのキノコ汁やとりの唐揚げなどごはんが進みやすい献立に仕上げました。

11/16 (月)



献立

- ・ごはん
- ・油揚げのみそ汁
- ・さけチーズフライ
- ・福島こんぶとちくわの煮物
- ・牛乳

献立について

本日はみそ汁にさけのフライ、福島町産のこんぶの煮物と主食・主菜・副菜の揃ったバランスの良い献立です。
福島町産のこんぶについては主にダシ用として使用しているほか、先月の煮物の献立であったようにこんぶ自体も食べてもらえるように千切り昆布を月1～2回程度提供しています。本日の味付けは甘じょっぱく、寒くなってきたのでトウガラシが前よりピリッときいていました。

11/20 (金)



献立

- ・ごはん
- ・タコカレー
- ・フルーツミックスあえ
- ・福神漬
- ・牛乳

献立について

本日は町内でとれたタコをつかったタコカレーになります。
タコは頭から足先まで1口サイズにカットしたものが入っており、弾力のある食感を楽しめるようになっています。
味については、リンゴを入れ、甘口に仕上げているほか、具材に鶏肉を入れており、鶏肉のうま味をもって味を調えています。

11/24 (火) 児童考案献立



献立

- ・ソフトフランスパン
- ・鶏肉のガーリック風味焼き
- ・シメジと野菜のドレッシング和え
- ・オニオンスープ
- ・レーズンクリーム
- ・洋ナシ
- ・牛乳

献立について

本日は町内にある吉岡小学校の2名の児童が考えてくれた鶏肉のガーリック風味焼きとオニオンスープの献立になります。
ニンニクの効いた鶏肉が食欲を誘い、しっかりとした味付けのオニオンスープが抜群でした。また、野菜がとれるようシメジと野菜のドレッシング和えもつけています。