

令和2年12月分

12/8 (火) ホタテ無償提供献立



献立

- ・コッペパン
- ・ホタテのシチュー
- ・メンチカツ (ソース)
- ・フロッキーとカリフラワーのサラダ
- ・牛乳

献立について

本日は、コロナウイルスに係り低迷した需要の回復のために、道の事業で無償提供されたホタテをふんだんに使用したシチューの献立になります。
今回のシチューに使われたホタテは北見市常呂町産です。給食センターの想定より身が大きかったので半分に切ってから使用しています。シチューは全体的にホタテの風味がしっかりと出ており、身が大きく食べごたえがありました。

12/18 (金) 牛肉無償提供献立



献立

- ・ごはん
- ・ビーフカレー
- ・フルーツポンチ
- ・福神漬
- ・牛乳

献立について

本日は、道の事業で無償提供された牛肉をたくさん使用したカレーの献立です。
カレーなので脂が出すぎないように黒毛和牛の肩ロースと内モモの肉を組み合わせで使用しているため、1皿で2種の肉の食感と脂を味わうことができます。どちらの部位もやわらかく上品な甘い脂を味わうことができ、非常に食べ応えのあるカレーでした。

12/21 (月)



献立

- ・黒米ごはん
- ・具だくさんみそ汁
- ・サバの味噌煮
- ・かぼちゃの煮物
- ・牛乳

献立について

本日、12月21日は冬至ということがかぼちゃを使った献立です。かぼちゃの煮物を組み合わせることから全体的に和風なもので統一しています。ごはんについても通常の白米ではなく黒米ごはんにすることで特別感を出しました。サバの味噌煮と具だくさんの汁物にすることによりかぼちゃの甘みが引き立つほか、黒米ごはん独特の食感を味わうことができます。献立となっています。

12/22 (火)



献立

- ・揚げパン
- ・洋風おでん
- ・鶏肉の照り焼き
- ・黄桃
- ・牛乳

献立について

本日は、揚げパンと洋風おでんを組み合わせた定番の献立です。揚げパンは夏などの暑い時期に提供すると砂糖が溶けてしまうため、基本的に冬～春の時期で提供しています。洋風おでんについては基本的に揚げパンと組み合わせられて出されることが多く、ダシの効いたおでんのスープと揚げパンの甘さがとてもマッチしています。

12/23 (水)



献立

- ・ごはん
- ・タラの寄せ鍋
- ・和風きんぴら包み焼き
- ・もやしの和え物
- ・牛乳

献立について

本日は、今が旬の産物のタラを使用した献立です。
雪も降り寒くなってきたことと、シンプルにタラの風味を味わってほしいとの思いから今回は寄せ鍋にしました。寄せ鍋には一口サイズにカットしたタラのほかに、白菜や長ネギなど鍋定番の野菜をたくさん使用し野菜を十分にとれるようにしています。

★12/24 (木)★ クリスマスメニュー★



献立

- ・チキンライス
- ・コンソメスープ
- ・モミの木チキン
- ・フロッキーサラダ
- ・フッシュド/エル
- ・牛乳

献立について

本日、12月24日はクリスマスイブですが、クリスマスは明日ですが、2学期最後が今日ですのでクリスマスらしい献立にしました。
モミの木の形をしたチキン、星形の人参やチーズでツリーをイメージしたフロッキーのサラダ、チキンライスにフッシュド/エルなど、全体的にクリスマスをイメージできるようにしています。