

令和3年8月分

8/19(木) 地元食材 献立



献立

- ・ミニ黒糖パン
- ・ミートボールスープ
- ・スパゲティトマトソース
- ・紫芋チップス
- ・牛乳

今回の「スパゲティトマトソース」には、福島町で育てられたトマトを使用しています。今年の夏はとて暑く、日差しも強かったので、トマトもたくさん日光を浴び、味が濃く、甘みの強い、おいしいトマトができました。加熱されて、より一層甘みの増したトマトソースをご賞味あれ！

8/26(木) 地元食材 献立



献立

- ・五目うどん
- ・黒米いなげし
- ・鶏肉とキャベツのサクッと揚げ
- ・ミルク
- ・牛乳

フクフクとした食感が楽しい福島町の黒米を使って「黒米いなげし」を作りました。油揚げの中はきれいな桜色になり、アントシアニンやカルシウムなどの栄養たっぷりのいなげしです。