

給食だより

平成29年度 10月号
西能美学校給食共同調理場

家で作ってみよう!

熱く燃えろ!! Cスーフ



今年もやります!

ひろしま給食100万食プロジェクト

それって何?

県民みんなで、広島ならではの給食を食べることで、「食」に関する理解や意識を高めるプロジェクトです。

約4000作品の応募の中から最優秀賞に選ばれた献立が給食にできます!

江田島市統一メニュー

10月20日(金)実施

★えたじまんサラダ

江田島市で作られらオリーブオイルとマーマレードのドレッシング

★黒網のあまから

広島県産の黒網使用

★牛乳

広島県産

★広島県産いちじくジャム

★コッパン

★熱く燃えろ!! Cスーフ

今年度の県内統一メニュー

材料《4人分》

▽ベーコン(短冊切り)	: 40g	▼トマトジュース	: 60cc
▼しらす干し	: 4g	▽ケチャップ	: 小さじ4 (20g)
▽たまねぎ(スライス)	: 3/4個	▼コンソメ	: 4g
▼じゃがいも(1cm角)	: 1/2個	▽水	: 420cc
▽キャベツ(1cm角)	: 2枚	▼塩・こしょう	: 少々
▼生しいたけ(干切り)	: 1枚	▽炒め油	: 小さじ1/2 (2g)

作り方

- 鍋にあぶらを入れて熱し、ベーコン・しらす干しを炒め、塩・こしょうをふる。
- 玉ねぎを入れて炒め、水を加えて煮る。
- じゃがいもを入れる。
- 生しいたけを入れる。
- じゃがいもが八分通り煮えたら、トマトジュース・ケチャップ・コンソメを加えて煮る。

ひとくちだよりから

- 9/1 (金) 2学期最初にぴったりのメニューでこれからもがんばろうと思いました。
[大古小 6年]
- 9/6 (水) あげぎょうざがパリパリしておいしかったです。
いつもおいしい給食ありがとうございます。
[鹿川小 6年]
- 9/12 (火) かぼちゃのみそ汁がおいしかったです。
またきかいがあったら作ってください。
[三高小 5年]
- 9/14 (木) 秋刀魚とご飯のコンビネーションがよかった。
[中町小 6年]
- 9/20 (水) 大豆うどんとってもおいしかったです。家でもなかなか食べないのでうれしかったです。またおねがいします。
[能美中 2年]
- 9/21 (木) 中華サラダとマーボー豆腐がめっちゃうまい! ごはんがすすみます。
[三高中 3年]

平成29年度キャッチコピー

「ふるさとの味 未来へつなぐ ひろしま給食」