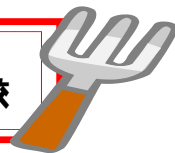


ぱくぱくだより

11月 増刊号

城東小学校



11月19日

いぬやま

あじ

犬山をど〜んと味わおう!



みのりの秋、旬の食材が豊富な季節、地元でも収穫を迎えた食材が出回りはじめます。「犬山をど〜んと味わおう!」は、地元犬山市で収穫された食材や、愛知県産の食材を知り、味わう日です。「ど〜ん」と「丼」で地元の旬を味わいながら、郷土に愛着を持ち、ふるさとの食について理解を深めましょう。

ごはん

給食のお米は、犬山産です。「あいちのかおり」という品種で、粒が大きくさっぱりした味が特徴です。秋はお米の収穫時期です。新米を楽しみにいただきます。



田楽ステーキ丼

犬山で昔から食べられてきた豆腐の田楽をアレンジした丼です。田楽の甘辛さを出すために、赤みそ、さとう、そして、愛知県で作られたはちみつを味付けに使います。



野菜の犬山茶和え

犬山で唯一お茶の栽培をしている日比野製茶さんのてん茶を、キャベツ、きゅうり、にんじんと一緒に和えます。体の調子をととのえるビタミンや食物繊維が豊富なお茶の葉の栄養を丸ごといただきます。



犬山にゅうめん

愛知県で生産された小麦である「きぬあかり」を使って作られたひやむぎを、温かいだし汁に入れて味わいます。

きびだんご

犬山で親しまれている「きびだんご」は、栗栖地区にある桃太郎神社にちなんで考案されました。犬山の和菓子屋さんで作られています。ゆたかなきな粉の風味とやわらかな食感が特徴です。



★11月に登場するアイデアあさごはんメニュー★

- ◆ 4日 とうがんとみつばとほしえびのすましじる
- ◆ 16日 キャベツのしおこんがあえ
- ◆ 20日 はっちょうみそのみそしる
- ◆ 30日 もりぐちづけいりさけかすとんじる

★6日 緊急時用カレーごはん★

避難訓練の日に合わせて、災害時などの緊急の際に、調理をしないで食べられ、長く保存できる、レトルトパックのカレーごはんをいただきます。

11がつは
“どんぐりどくしょ
げっかん”です!

おはなしきゅうしょく



としよいいん 図書委員のみなさんが、おすすめするおはなしに出てくる料理を味わいましょう♪

4日

『大豆ミートのひみつ』

より
だいずハンバーグ
きのこソース



5日

『銭天堂』より
きなこあげパン

「オムレツ屋にようこそ」より
オムレツ



10日

『雪窓』

より
かんとう煮



11日

『まきずしのひみつ』

より
手巻きずし



12日

『カレーライスを一からつくる』

より チキンとまめのカレー



『給食委員はアイドル』より
たこやきフライ



17日

『おばけのアッチとドラキュラスープ』

より ドラキュラスープ



『パスタのひみつ』より
マカロニとりんごのサラダ



20日

『男子弁当部』

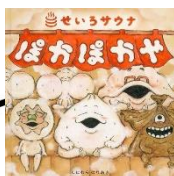
より
しめじとくりの
たきこみごはん



25日

『ぽかぽかや』

より
しゅうまい



26日

『パンダのポンポンよぞらの
スターチャウダー』

より
パスタいい
チャウダー



30日

『いもほり
コロッケ』

より
コロッケ

