

12月5日(月)の給食



献立

献立	材料
ごはん	米
ミートボール トマトソース	豚ひき肉 塩・こしょう 玉ねぎ パン粉 牛乳 トマト缶 ケチャップ ローリエ セロリ コンソメスープ 塩・こしょう パセリ
コールスロー	キャベツ ハム 水菜 フレンチドレッシング
かぼちゃサラダ	かぼちゃ ブロッコリー マヨネーズ 塩・こしょう
牛乳かん いちごソース	牛乳 寒天 砂糖 水 いちごソース
オニオンスープ	玉ねぎ クルトン コンソメスープ 塩 こしょう



かぼちゃ について

長期保存が可能で栄養価が高く お腹も満たして
くれ おかずにもお菓子にも利用できるかぼちゃは万能野菜!!
とします。かぼちゃには『日本かぼちゃ』、『西洋かぼちゃ』
『ペポかぼちゃ』の3つの種類があり、一般的に流通している
のは西洋かぼちゃです。西洋かぼちゃはホクホクとしていて
甘味が強いのが特徴です。日本かぼちゃは食感が
軟乎乎としていて和食向きといわれています。1960年代頃
までは食卓によく登場しましたが、その後は西洋か
ぼちゃが主流となっています。ペポかぼちゃにはいろ
いろな色や形があり、『とうめんかぼちゃ(金糸くり)』や
『スリキーニ』もこの仲間です。このほかにもいくつか種
類がありましたが、多くは飼料用や観賞用として用いら
れています。

今学期最後の集団
給食です。

