

11月号

給食だより



10月の行事食

スポーツの日 10月10日（月）



～献立～

- きのこごはん
- すまし汁
- 松風焼き
- 炊き合わせ
- 柿



スポーツの日は元々「体育の日」として親しまれていましたが、2020年に開催予定だった東京オリンピックに合わせて名称が改正されました。スポーツの秋！実りの秋！食欲の秋！ということで、当院では、キノコやサツマイモ、柿など秋の味覚をたっぷり使った食事を提供しました。キノコご飯は、しめじ、しいたけ、舞茸の3種類のキノコを使用して、うまみたっぷりに仕上げました。

10月の食育の日

10月7日（金）



～献立～

- 米飯
- ソイのホイル焼き風
- 小松菜と卵のソテー
- 大根のイタリアンサラダ

～地場食材～

- 小松菜 当麻
- 豚肉 上川管内

小松菜は、炒め物にするとシャキシャキとした食感が残り和え物とは違った美味しさです。



10月27日（木）



～献立～

- 米飯
- 味噌汁
- 揚鶏の南蛮漬け
- 長芋としめじのソテー
- りんご



～地場食材～

- 鶏肉 網走管内
- 長いも 帯広
- しめじ 苫小牧

長芋は火を通すと、ホクホクして、食べやすくなります。

11月の行事食・食育の日予定

11月3日（木）
文化の日

11月10日（木）
食育の日

11月29日（火）
食育の日