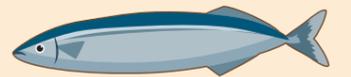
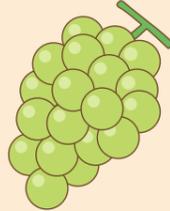
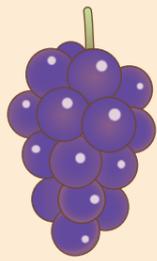


おいしい給食

にっしん

9月



中学校版

Nisshin
日進市立学校給食センター

旬の食べもの

巨峰

シャインマスカット

とうがん

かぼちゃ

さんま

月

火

水

木

金

月曜日は人気メニューの日!

- 8日 米粉のカレーライス
- 16日 ビビンバ、ワンタンスープ
- 22日 中華コーンスープ、春巻
- 29日 すきやき風煮

めんの日!

- 9日 肉みそかけ(ソフトめん)
- 24日 御嶽はくさいのあんかけ(白玉うどん)

毎日人気・おすすりメニュー

- 2日 肉じゃが
- 3日 チキン南蛮のタルタルソースかけ
- 4日 白みそ汁
- 5日 サンドイッチパンズパン、ハンバーグのケチャップソースかけ
- 10日 とうがん汁
- 11日 鶏団子汁
- 12日 かきたま汁
- 17日 野菜たっぷりスープ
- 18日 呉汁、米粉いかフライのレモンソースかけ
- 25日 わかめスープ
- 26日 さつまいもの麦みそ汁

2日



3日



4日



5日



8日



9日



10日



11日



12日



15日



16日



17日 サステナブルフード



18日



19日 食育の日 100年フード



22日 応募献立の日



23日



24日 ニッシー給食の日



25日



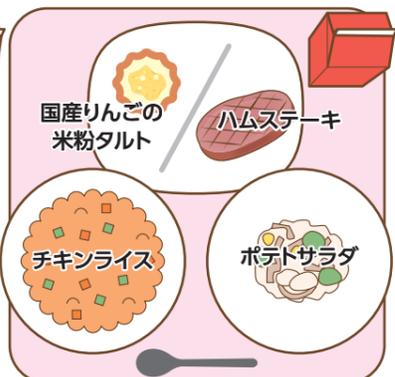
26日



29日



30日



- 日進市産巨峰・シャインマスカット(2日(中学校)・9日(小学校))
巨峰とシャインマスカット、それぞれのおいしさを味わってください。ぶどうは日進市の特産です。市内には、2軒のぶどう農家(浅桑園、葡萄のふくおか)があり、7月から9月にかけてたくさんの種類のぶどうがとれて、直売所では大人気です。
- サステナブルフード(17日)
「明太子風米粉スパゲティサラダ」の明太子風ペーストは、こんにゃく粉などからできていて、明太子は使用していません。明太子の原料であるスケウダラを使わないため、「水産資源の保護」につながるサステナブルフードです。
- 100年フード(19日)
かつめしは「洋皿に盛ったご飯の上にカツをのせ、デミグラスソース系のタレをかけ、ゆでキャベツを添えておはして食べる」兵庫県加古川市のご当地グルメです。
- 応募献立(22日)
根本碧斗さん(香久山小)の考えた「レモンもやし炒め」です。お楽しみに!

- ニッシー給食(24日)
日進市の友好自治体長野県木祖村の高原はくさい「御嶽はくさい」をたくさん使ったあんかけうどんです。木祖村給食の人気メニューのはくさいを使ったあんかけ丼をアレンジしました。また、乳酸菌飲料「ヤクルト」は、腸内環境の改善や免疫力向上に効果があり、消化促進や美肌効果などが期待されます。
- 給食センター炊飯(30日)
「チキンライス」は、給食センターで炊きあげる炊き込みご飯です。

