

おいしい給食

にっしん

9月

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

小学校版

Nisshin
日進市立学校給食センター

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）

毎日が人気・おすすめメニュー

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



18日



19日



22日



23日



24日



25日



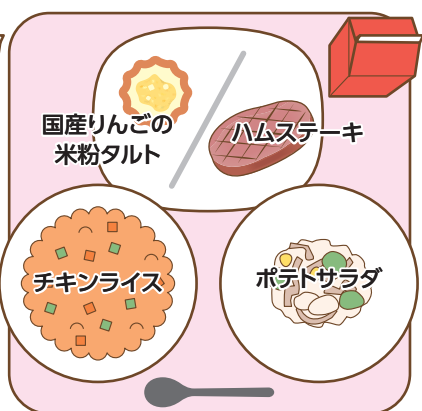
26日



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。ふどりは日進市の特産です。市内には、2軒のふどう農家(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ふどうがとれて、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ト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で食べる」兵庫県加古川市のご当地グルメです。

●応募献立(22日)

根木碧斗さん(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曽町の高原はくさい「御嶽はくさい」をたくさん使ったあんかけうどんです。木曽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。

