

【10／6(月)の給食】

10月6日は中秋の名月

【献立】

ごはん 牛乳 鮭のみそマヨネーズ焼き
けんちん汁 みたらし団子



3年生が9／30に「みりん」の勉強をしました。今日の給食では、鮭のみそマヨネーズ焼き、けんちん汁、みたらし団子に流山市内の工場で作った「みりん」を使いました。

【ごはん】



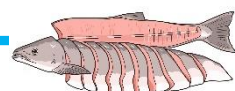
給食のお米は、10月から新米になりました。甘くてもちもちしておいしいです。



【鮭のみそマヨネーズ焼き】



カップに鮭をいれ、にんじん・長ねぎ・えのきたけ・赤みそ・砂糖・みりん・ノンエッグマヨネーズをあわせたソースをかけて、オーブンで焼きました。



【けんちん汁】



ごぼうを切っています



けんちん汁を仕上げています

「十五夜」は、日本では、稲穂に見立てたすすきと収穫された里芋などをお供えて、秋の実りをお祝いする伝統があります。そのため、「いも名月」と呼ばれることもあります。



【みたらし団子】



しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・水で「みたらしあん」を作り、ゆでた団子とあわせています。

