

【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】



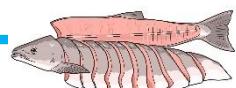
給食のお米は、10月から
新米になりました。
甘くてもちもちして
おいしいです。



【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、稻穂に見立てた
すすきと収穫された里芋などをお供え
して、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。

