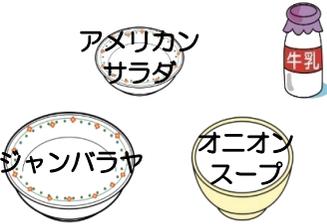
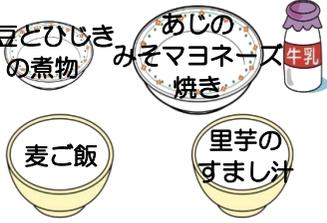
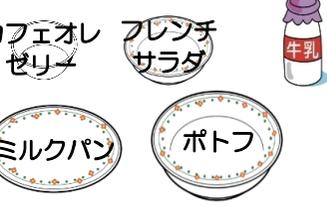


ふちゅう もりがくえん がっこうきゅうしょく
府中けやきの森学園の学校給食

ひつけ 日付	ふつうしょく はいげんず 普通食 配膳図	きゅうしょくひとくち 給食一口メモ
11月10日(月)		<p>今日の給食は、アメリカの料理を取り入れた献立です。</p> <p>「ジャンバラヤ」はアメリカ南部のルイジアナ州の郷土料理の一つで、炒めた肉や野菜にお米とスパイスを加えて炊いた、スパイシーな炊き込みご飯のような料理です。</p> <p>「アメリカンサラダ」には、アメリカでよく食べられているポテトチップスとチーズが入ります。</p> <p>ポテトチップスは教室で、野菜と混ぜて配膳してください。</p>
11月11日(火)		<p>今日のおすすめは、「里芋のすまし汁」です。</p> <p>里芋は、縄文時代には日本に伝わっていて、米より先に主食とされていたと言われています。</p> <p>里芋は「親芋」の周りに「子芋」や「孫芋」がたくさんつくことから、子孫繁栄を表す縁起がいい食べ物とされています。</p> 
11月12日(水)		<p>今日のおすすめは「えびと豆腐のチリソース」です。</p> <p>えびは漢字で「海老」と書きます。</p> <p>これは、えびの姿が、ひげを生やし、腰が曲がった老人の姿に似ているためだと言われています。</p> <p>今日は衣をつけて油で揚げたえびに、香味野菜とトマトが香るピリ辛のチリソースを絡めました。</p> <p>香りを楽しみながら食べてみてください。</p> 
11月13日(木)		<p>今日のおすすめは、「根菜のみそ汁」です。</p> <p>根菜とは、土の下で育つ根の部分を利用とする野菜のことで、気温が下がってくる秋から冬にかけて旬を迎えます。</p> <p>今日のみそ汁には、大根、にんじん、ごぼうが入っています。</p> <p>加熱すると甘みが増す根菜を、じっくり加熱して作りました。旬の味を味わって食べてください。</p>
11月14日(金)		<p>明日から「東京2025デフリンピック」が始まります。</p> <p>デフリンピックとは、「耳が聞こえない、聞こえにくい人のための国際的なオリンピック」で、今大会は日本では初開催、そして第一回開催から100周年の記念すべき大会です。</p> <p>今日は、第一回のデフリンピックが開催されたフランスにちなんで、フランス料理を提供します。</p> <p>明日からの選手の活躍を応援しましょう！</p>

