

給食紹介

令和 6年 10月 31日(木)

きのこリゾット 牛乳

小松菜のソテー かぼちゃプリン



ここがポイント

☆〇〇さん考案メニュー☆
いつもよりちょっとおしゃれに
食べたいと思い『リゾット』に
しました。

今日は、2年〇組 〇〇〇〇さん が考えてくれた献立です。
いつもよりおしゃれなランチを給食メニューに考えてくれました。



おしゃれなランチ

1学期に2年生家庭科の授業で“給食の献立を考えよう”の学習をしました。栄養バランスや旬の食材、地場産食材、給食にあったメニュー、食べたい料理など、素敵な献立を考えてくれました。給食用にアレンジして毎月少しずつ紹介しています。(^^)

いつもよりおしゃれに『リゾット』と『ほうれん草のソテー』を考えてくれました。集中力UPにと、ほうれん草をと考えてくれたのですが、ほうれん草が高騰しているため、小松菜に変更しました。小松菜もほうれん草同様に緑黄色野菜のなかでも栄養価の非常に高い野菜です。きのこことベーコンのホワイトソース&チーズソースのリゾットです。(パルミジャーノをイメージしました。) イタリアンを味わってください。♪
給食では、様々な食文化も紹介しています。(^^)

ハロウィン とは ヨーロッパを起源とする民俗行事で、10月31日の晩に行われるものです。この日夜は、悪い霊や魔女が訪れると信じられているため、これらから身を守るために仮面をかぶり、魔除けの焚き火をたいたりします。

お化けかぼちゃの中身をとりだし、目や口をくり抜いて、内側からろうそくで照らした“**ジャックランタン**”はハロウィンの代表的なシンボルです。

スコットランドでは、仮装した子どもたちが近くの家を1軒ずつ訪れて『トリック・オア・トリート』（ごちそうをくれないといたずらするよ）と言いながらお菓子をもらってまわり、パーティーを開くそうです。