

### 令和6年9月30日 西目小学校

\*献立は都合により変更する場合があります。

#### ご協力ありがとうございました!

9月中は、ごはんの持参や献立変更へのご協力をいただき、あり がとうございました。今月からごはんの提供を再開します。由利本荘 市産のひとめぼれのごはんを、おいしく食べてもらえたらと思います。

ごはんを停止した分の、おかずやデザートなどの副食への還元 は、今後の給食で実施していきます。対象の献立には、献立名の後 に※マークを記入しています。

・ 一				
	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)
*	ごはん	しょうゆラーメン	ごはん	コッペパン
*	ほっけの塩焼き※	カリフラワーのカレー炒め	ポークシュウマイ	鶏肉のトマトソース煮※
	ひじきの炒め煮	牛乳	もやしの炒め物	野菜ソテー
*	みそけんちん汁		肉じゃが	ブラウンシチュー
	牛乳		牛乳	牛乳
7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	日(金)
西中祭の振替休業日	ごはん	山菜うどん	トマトハヤシライス	秋季休業
	いわしの梅煮	元気サラダ	フルーツ杏仁	
	切干し大根の炒め煮	牛乳	牛乳	
	みそ汁			
3 F . W .	牛乳			
14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
スポーツの日	ビビンバ	タンメン	ごはん	コッペパン
スホーツのロ	中華風コーンスープ	ブロッコリーのにんにく炒め	肉詰めいなり	キャラメルクリーム※
(166) (160)	牛乳	ブルーベリーゼリー※	大根サラダ	グリルチキン
AT B CONTROL		牛乳	みそ汁	野菜ソテー
			牛乳	糸かまぼこのスープ
				牛乳
21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
肉どんぶり	ごはん	五目うどん	ドライカレー	米粉パン※
みそ汁	ぶりの玉ねぎこうじ焼き※	豚肉とキャベツのみそ炒め	野菜スープ	ハンバーグ
牛乳	こんにゃくのきんぴら	野菜と果物のゼリー	牛乳	コールスロー
	まいたけのお吸い物※	牛乳		わかめスープ
	牛乳			牛乳
28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	
給食はありません	ごはん	焼きそば	ごはん	
	さけの塩焼き※	わかめスープ	かぼちゃ型ハンバーグ	ノロウィーン
Conference of the second	筑前煮	梨のゼリー※	野菜ソテー	(F)
	みそ汁	牛乳	みそ汁	
	牛乳		パンプキンババロア※	5
			牛乳	

# 給食レシピ紹介 鶏肉のレモンソース

材料(4人分)

鶏ささみ肉 4本 日本酒 小さじ2 おろしにんにく 小さじ1/2 片栗粉 大さじ2強 揚げ油 適量

レモン汁 小さじ2 こいくちしょうゆ 小さじ2 みりん 小さじ1と1/2 砂糖 大さじ1と1/3 白ワイン 小さじ2

9月に小学校で食べたメニューです。レモン の風味が、揚げた鶏肉によく合い、好評でした。 家庭でも、給食の味を楽しんでみてください。

#### 作り方

① 鶏ささみ肉に、日本酒とおろしにんにくを 揉み込んで下味をつける。

※下味に塩やしょうゆを使わないことで、 塩分摂取量を減らすことができます。

- ② レモン汁、しょうゆ、みりん、砂糖、白ワイン を鍋に入れて火にかけ、ソースを作る。
- ③ ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で 5~6 分程度揚げる。
  - ※肉に厚みがあるので、生焼けになる場 合があります。中心まで確実に加熱し てください。
- ④ 揚げた鶏肉が熱いうちに、②のレモンソー スをからめる。

# 10月10日は目の愛護デーです

目の健康に良い食べ物を、積極的にとりましょう。





