

<p>13日(火)</p>	<p>べいはん ぎゅうにゅう 米飯 牛乳 さわらの香味揚げ きゅうりの即席漬 いもだんご汁</p>
<p>今日の給食のいもだんご汁は、調理員さんが考えてくれた給食オリジナルメニューです。</p> <p>汁ものの中に白っぽく丸い物が入っているのがわかりますか？これは、じゃがいもでできただんごです。作り方は、まず、ゆでたじゃがいもと塩、片栗粉を混ぜ合わせてよくこねます。次に、おもちのようになったじゃがいもをおだんごのように小さく丸めます。そのだんごを野菜たっぷりの汁に入れてぐつぐつと煮こみました。いもだんごがもちもちとしておいしいですよ。</p>	

<p>14日(水)</p>	<p>かわりパン ぎゅうにゅう 変わりパン 牛乳 ミートローフ ミントマト ポトフ</p>
<p>今日の給食のミートローフは、調理員さんが考えてくれた給食オリジナルメニューです。</p> <p>作り方は豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、しょうが、パン粉、たまごの他に、かくし味として白みそとすりごまを入れて混ぜ合わせます。それをかわいいカップにミートローフを入れて、蒸したり焼いたりしてできあがりです。</p> <p>ミートローフにケチャップソースをかけて、おいしくいただきますよ。</p>	

<p>15日(木)</p>	<p>べいはん ぎゅうにゅう 米飯 牛乳 みえ さんざのねぎあんかけ 白菜炊き</p>
<p>今日は、「みえ地物一番給食の日」です。</p> <p>今日の給食に使われている三重県産の食べものは、米、牛乳、さば、米粉、青ねぎ、油あげ、エリンギ、削節、白菜、小松菜です。</p> <p>三重さばのねぎあんかけは、新しいメニューです。三重の海でとれた、ごまさばを油で揚げ、青ねぎの入った甘すっぱいたれをかけていただきます。</p> <p>給食特製のたれが、さばの味をひきたてておいしく食べられます。今日のさばは、骨ごと食べられます。</p>	

<p>16日(金)</p>	<p>こがたげんまい ぎゅうにゅう 小型玄米パン 牛乳 みそラーメン のり入りれんこんチップス みかん</p>
<p>今日も、「みえ地物一番給食の日」です。</p> <p>今日の給食に使われている三重県産の食べものは、牛乳、豚肉、白菜、青ねぎ、米粉、のり、みかんです。</p> <p>今日のれんこんチップスには、いつもと違う何かが入っていますよ。わかりますか？</p> <p>答えは「のり」です。四日市のとりにある桑名でつくられたのりです。桑名市では、昔からのりの養殖や加工が盛んに行われています。</p> <p>のり入りれんこんチップスは、はじめてのメニューです。お味はいかがですか？</p>	