

令和5 年度 大阪府立東淀川支援学校

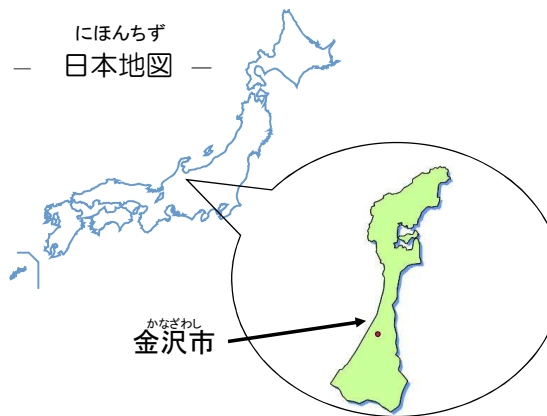
[illegible]



きょうど りょうり
郷土料理
いしかわけん
—石川県—

2023年11月29日(水)		2023年11月30日(木)	
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal
【牛乳】 ★牛乳	126	【牛乳】 ★牛乳	126
【はいがごはん】 はいがまい	309	【黒糖パンズパン】 ★黒糖パンズパン	344
【鰯の南蛮漬け】 まあじ 白こしょう 食塩 薄力粉 かたくり粉 綿実油 玉葱 青ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン 米酢 上白糖 こいくちしょうゆ 食塩 レモン(果汁、生) ごま油	195	【マーマレードチキン】 鶏肉 玉葱 にんにく しょうが 白ワイン マーマレード(高糖度) こいくちしょうゆ りんご酢 かたくり粉 水 【きのこのクリームシチュー】 ウィンナー にんにく じゃがいも にんじん 玉葱 ぶなしめじ マッシュルーム(水煮缶詰)	182
【ひじきの炒め煮】 牛肉 酒 干ひじき(ステンレス釜、乾) にんじん ★油揚げ 綿実油 こいくちしょうゆ 上白糖 昆布だし かつお加工品(削り節) 水	69	【きのこのクリームシチュー】 ウィンナー にんにく じゃがいも にんじん 玉葱 ぶなしめじ マッシュルーム(水煮缶詰)	175
【かぼちゃのみそ汁】 西洋かぼちゃ カットわかめ にんじん だいこん えのきたけ 生しいたけ(菌床栽培、生) 赤みそ 白みそ 昆布だし 削り節 水	67	【きのこのクリームシチュー】 ウィンナー にんにく じゃがいも にんじん 玉葱 ぶなしめじ マッシュルーム(水煮缶詰)	175
	766		827

いしかわけん きょうどりょうり がつ にち 石川県の郷土料理 【11月27日】



11月27日の献立は、石川県の郷土料理「治部煮」です。江戸時代、加賀藩の土地にはカモが多く飛んできたので、「治部煮」はカモの肉で作ることの多い料理でした。「治部煮」という名前は岡部治部衛門という人が朝鮮から伝えた料理だからという説、煮ているときに「じぶじぶ」という音がするからという説などがあります。江戸時代にキリスト教の宣教師が伝えたポルトガル料理が、日本風になった料理ともいわれています。

せかい りょうり がつようか 世界の料理 【11月8日】

ロシア – ボルシチ –



11月8日の献立は、ロシアの料理「ボルシチ」です。世界三大スープの一つともいわれていて、ビーツの鮮やかな赤色が特徴的な見た目と肉や野菜がたっぷり入った食べるスープです。

※栄養価(kcal)は中高等部のエネルギー量を記載しています。中高等部の1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割の栄養価になります。

※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。

