

12月イベント 献立

12月の給食は、イベント献立がたくさんありました。

6日(月)の給食は、「世界の料理 スペイン」として「パエリア」が登場しました。



パエリアは、スペイン東部のバレンシア地方が発祥の料理です。本来は、大きなフライパンで調理します。パエリアはバレンシア語で「フライパン」を意味します。パエリアには、いかとほたて貝柱が入っていて、魚介類のうま味が感じられました。ほたて貝柱のうま味成分はコハク酸と言い、貝類特有のうま味成分です。

16日(木)の給食は、「郷土料理 大阪」として、「ビーフかつ、おおさかしろなのおひたし、肉すい」が登場しました。



ビーフかつは、危なくないように串はありませんが大阪名物「串カツ」をイメージして作りました。おおさかしろなは、なにわ伝統野菜の一つです。肉すいは、大阪千日前にあるうどん屋さんが発祥と言われています。あるお笑い芸人さんの「肉うどんのうどん抜き」という要望にこたえて出されたメニューだそうです。

17日(金)は、「冬至献立」。冬至は22日(水)ですが、給食では一足先に「かぼちゃの炊き込みごはん、れんこんと

鶏肉の甘辛炒め、かぶらと白菜の柚香漬け、かぼちゃのプリン」が登場しました。



冬至の日に「冬至の七種」を食べると運がたくさん舞い込んでくるとされています。かぼちゃの炊き込みごはんは、かぼちゃのホクホク感を残すため別に蒸してから、具材と一緒に炊き込んだごはんに合わせています。

21日(火)は、「クリスマス献立」。「肉団子のブラウンシチュー、コールスローサラダ、クリスマスゼリー」が登場しました。



お楽しみのクリスマスデザートの登場です。肉団子は一つ一つ調理員さんの手作りで、ブラウンシチューはコンスタッチでとろみを付けています。

2021年も残すところ、あとわずかとなりました。2021年は、みなさんにとってどんな1年だったでしょうか？今年の経験を活かして、2022年がもっとすてきな1年になりますように。1月の給食は、いよいよリクエスト献立が登場しま

す。3学期の給食も、お楽しみに♪

