レストランぬのびき



10 月 14 日（水）

・ごはん　　・牛乳

・てづくりシュウマイ　・春雨サラダ

・中華風コーンスープ

今日は中華献立です。中華風コーンスープには、甘いコーンクリームが入り、とろみもついているので身体があたたまります。てづくりシュウマイは、調理員さんがひとつずつ丸めたものを蒸し器で蒸し上げました。少々大きくなってしまったので、皮がぎりぎり包んでくれているシュウマイです、食べ応え十分です！



10月 15 日（木）

・親子丼　　・牛乳

・ゆかり和え

・柿

今日は、地域の養鶏場さんの卵をたっぷりつかった親子丼です。きれいなレモン色のふわふわとした卵と、出汁のきいた味はこどもたちにも好評です。「ごちそうさま」の時にはみんなきれいに器が空になっていました。デザートは、地域の方からいただいた柿です。今年はじめて柿を食べるという子も多かったようです。去年のかなりの豊作に比べると今年は柿をいただく機会も少ないようですが、こうして旬の果物をいただけることはありがたいですね。柿にはビタミンＣもたっぷりと含まれています。運動後の疲労回復にも役立つ栄養のため、スポーツの秋に併せてとりたい果物です。



10 月 16 日（金）　鎌じまいこんだて

・栗おこわ　　・牛乳

・竹輪の磯辺揚げ、にんじん葉のかき揚げ

・塩昆布和え　　・すまし汁

・きなこぼたもち





今日は稲刈りの労いや豊作をお祝いするための行事食「鎌じまい」にちなんだ献立です。鎌じまいで食べられる物は全国さまざまですが、この地域では昔から「ぼたもち」が食べられています。給食では、調理員さんが手作りのきなこぼたもちを作って下さいました。

給食の時間には、「おにぎり　ぱくりん」という絵本を読みました。おにぎりの美味しさに感動したおおかみが、おにぎりができるまでをお百姓さんから教わるというお話です。お話の最後には、あまりの大変さ、手のかかりようにおおかみがうんざりしてしまいます。改めて、たくさんの時間と労力がかけられた上でいただける食べ物だと感じます。今年は稲の成長具合をみて収穫時期を遅らせたようですが、無事にたくさんの稲を刈り取ることができました。稲の管理をしてくださっている本庄地区農村環境保全会のみなさまと自然の恵みに感謝していただきたいですね。