

11月1日

- ごはん
- 小女子佃煮
- さつまいもの治部煮風
- なめこ汁
- 牛乳



治部煮や佃煮は金沢の郷土料理のひとつです。治部煮は給食用にアレンジしていますが、鶏肉を別炊きしたり、かくし味には「わさび」を使うなど、できるだけ本来の味に近くなるようにしてあります。

11月12日

- ごはん
- 加賀れんこんシューマイ
- 青菜のナムル
- 家常豆腐
- 牛乳



家常豆腐と書いて「じゃじゃんどうふ」と読みます。厚揚げをメインに、豚ひき肉やたまねぎ、竹の子、干しいたけなどを炒めて、赤みそなどで中華風に味付けします。鉄分たっぷりの一品です。

11月14日

- 食パン (りんごジャム)
- ハーブチキン
- ブロッコリーとれんこんのサラダ
- 米粉のクリームチャウダー
- 牛乳



秋から春先が旬のブロッコリーは、石川県では加賀市や白山市で栽培が盛んです。また、能登野菜の1つに「能登ブロッコリー」が認定されています。今日は能登の珠洲市から新鮮なブロッコリーが届きました。

成長を遅らせるため氷漬けで届きました。



11月15日

- ごはん
- 魚のもみじソース
- 秋の吹き寄せ煮
- みそ汁
- 牛乳



今日は「紅葉狩りの献立」です。今年は落葉が早く、外の木々にはあまり葉が残っていませんでしたが、吹き寄せ煮の紅葉かまぼこや、栗、だいこんとにんじんをすりおろしたオレンジ色の紅葉ソースで、紅葉を楽しみました。

11月26日

- わかめご飯
- はす蒸し
- めった汁
- お米のタルト
- 牛乳



今日のはす蒸しも金沢の郷土料理の一つです。最近では、家庭で作られることが少なくなってきたはす蒸しですが、今日の給食には、伝統の味を守り伝えて欲しいという気持ちがこめられています。