

今日の給食

10月 2日 (金)

秋の香りご飯

さけのマヨネーズ焼き

ゆで野菜からしじょうゆ

かきたま汁

みかん 1/2

牛乳



ひとことメモ

秋の香りご飯は、秋が旬^{しゅん}のきのこやさつま芋が入った炊き込みご飯です。ご飯に味を染みこませるため、具材を煮た後に、その煮汁^{にじる}を使ってご飯を炊いています。さつまいもは、色があまり変わらないように、最後にご飯に混ぜました。デザートはみかんです。9月～10月のこの時期に出回るみかんは「極早生みかん」と呼ばれます。皮の色が、黄色^きがかった緑色^{みどり}をしているのが特徴^{とくちょう}です。みかんは、出回り時期によって皮の色が変わります。極早生みかんは、すっきりした甘さがあります。今日の給食もしっかり食べて、秋を感じましょう！