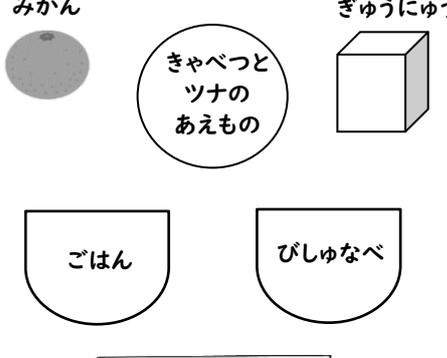
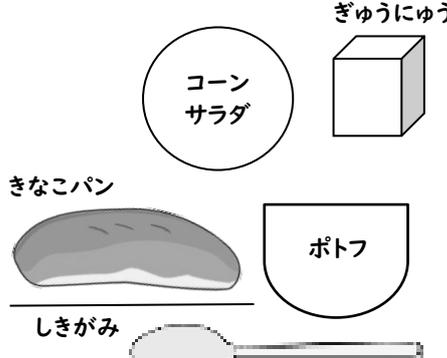
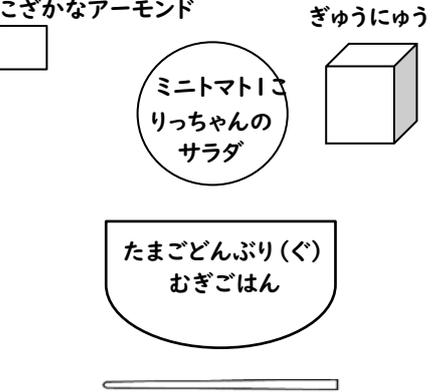
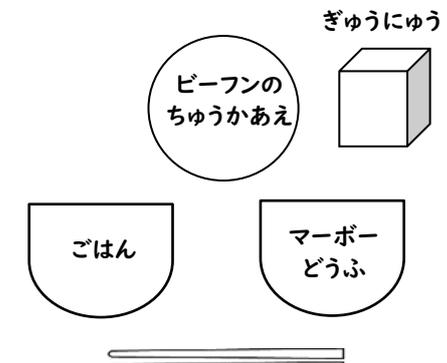
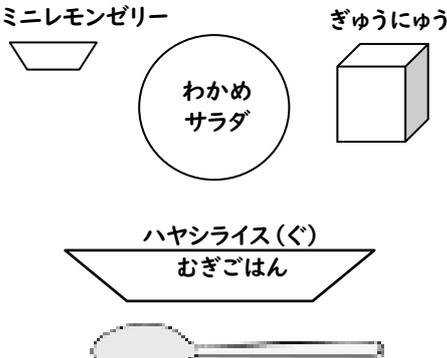


<p>十一月 七日(月)</p>	<p>みかん ぎゅうにゅう</p>  <p>きやべつとツナのあえもの ごはん びしゅなべ</p>	<p>びしゅなべ ○美酒鍋</p> <p>びしゅなべ さけどころ ひがしひろしまし きょうど あじ 美酒鍋は酒処である東広島市の郷土の味です。 ひがしひろしまし みず こめ ふゆ さむ さけづく てき 東広島市はおいしい水とお米と冬の寒さが酒造りに適している まち さむ じき さけ つく どうじ なべ 街です。寒い時期に酒を造る杜氏さんたちが、鍋にありあわせの やさしい にく い さけ ぐわ に つく びしゅなべ 野菜や肉を入れ、酒をたっぷり加えて煮て作ったのが美酒鍋の はじめといわれています。(給食では酒の使用量を少なくしています。)</p>
<p>十一月 八日(火)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>コーンサラダ きなこパン ポトフ しきがみ</p>	<p>○きな粉パン</p> <p>きな粉パンは学校給食で考えられたメニューの一つです。 コッペパンの表面がカリッとするまで高めの温度の油で揚げ、きな粉と砂糖、そして、少しの塩を混ぜ合わせた「特性きな粉」をたっぷりまぶして作ります。蒲刈調理場では、この他にミルクココアを揚げパンにまぶした「ココアパン」のメニューもあります。</p>
<p>十一月 九日(水)</p>	<p>こぎかなアーモンド ぎゅうにゅう</p>  <p>ミニトマトとリッチャんのサラダ たまごどんぶり(ぐ) おぎごはん</p>	<p>○リッチャんのサラダ</p> <p>リッチャんのサラダは、小学校1年生の国語の教科書にある「サラダでげんき」のお話に登場するサラダです。リッチャンは、病気のお母さんが元気になってくれたらと思い、お家にあった食材に、ねこやいぬなどからたくさんアドバイスをもらい、おいしいサラダを作ることができました。そして、そのサラダを食べたお母さんはたちまち元気になりました。みなさんもサラダを食べて元気になってほしいと思います。給食も「リッチャんのサラダ」を作りました。</p>
<p>十一月 十日(木)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>ビーフのちゅうかあえ ごはん マーボー豆腐</p>	<p>○食事のマナー「食事のあいさつ」</p> <p>みなさんは食事を始める前に「いただきます。」と、食べ終わった時に「ごちそうさま。」と、食事のあいさつをしているかと思えます。その食事のあいさつをしている時に気になることがあります。それは手を合わせる時に出る音です。勢いよく手を合わせて「パチン」と大きな音を立てていませんか？静かに手を合わせて、心をこめて食事のあいさつをしていきましょう。</p>
<p>十一月 十一日(金)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>わかめサラダ ハヤシライス(ぐ) おぎごはん</p>	<p>○ハヤシライス</p> <p>ハヤシライスの誕生には、いろいろな説があり、「いつ」、「どこで」誕生したのか確実な説はありませんが、今から120~140年前の日本で誕生した洋食の一つになります。 ハヤシライスは、薄く切った牛肉とたまねぎ、きのこ類などをじっくり炒め、デミグラスソースや赤ワインなどを加えてコトコト煮て、それをごはんの上にかけて食べます。</p>

