

<p>十月 四日 (月)</p>		<p>〇いわしの日 今日10月4日は「1(い)0(わ)4(し)」の語呂合わせから「いわしの日」です。以前はいわしは大量に獲れて、安く栄養価が高い魚と言われていましたが、年々漁獲量が減り、近年では、びっくりするほどの高い値段で販売されることもあります。今回は、大いわしをオープンでカリッと焼き、特製だれをかけてかば焼きにしています。</p>
<p>十月 五日 (火)</p>		<p>〇「ひろしま給食」ひろしまチキチキレモン 広島県では平成25年度から学校給食を活用した「ひろしま給食100万食プロジェクト」を実施し、これまでに40品のレシピがあります。今回は平成25年度の統一メニューの「ひろしまトンチキレモン」をアレンジして「ひろしまチキチキレモン」を作りました。レモンソースにはレモンマーマレードやレモン果汁を使用し、レモンのさわやかな風味を生かした料理となっています。</p>
<p>十月 六日 (水)</p>		<p>〇郷土の味「広島県」 「もぶりごはん」は、広島県の郷土の味の1つで、海でとれる魚介類や、山でとれる野菜などを甘辛く煮た具をごはんにもぶる混ぜごはんです。(もぶるとは、「混ぜる」という意味の広島県の方言です。) また、「ひじき」は、とびしま近郊の海でたくさんとれる産物で、今回は青菜などとあえものになっています。そして、「長浜のうどん豆腐」は、呉市の郷土の味です。郷土の味を味わいながら食べてくださいね。</p>
<p>十月 七日 (木)</p>		<p>〇スパゲッティ スパゲッティは、イタリア料理でよく使用されるパスタの1種類で、イタリア語で「ひも」という意味があります。スパゲッティは、麺の太さによって呼び名が変わり、太いものから「スパゲッティーニ」、「スパゲッティーニ」、「フェデーニ」、そして、太さ1.2mm未満のものを「カッペリーニ」と呼びます。給食ではスパゲッティーニを使ってパスタ料理を作っています。</p>
<p>十月 八日 (金)</p>		<p>〇食事のマナー「後片づけ」 みなさん、給食の後片づけがきちんとできていますか？ 食器に食べ物が残ったまま片付けている人はいませんか？ はしやスプーンの向きをそろえて容器に入れていませんか？ おぼんにストローなどが残っていませんか？ 給食では割れやすい陶器の食器を使っているの、やさしく食器かごに入れてくださいね。</p>

