

2024

いがっこ給食センター夢だより 11月

～勤労感謝の日に思いを伝えよう 給食はいろいろな人に支えられています～

給食は調理員さんや生産者さん、運送業者さん、そして働いてくれるお家の人など多くの人に支えられています。“食事のあいさつをする”、“残さずに食べる”、“ていねいに片付ける”などの行動で感謝の気持ちを表せるといいですね。



11月12日(火)に芭蕉「月見の献立」を実施します

芭蕉「月見の献立」は、服部土芳が書いた「芭蕉翁全伝」に掲載されています。元禄七年八月十五夜に屋敷内に新しい庵ができたお祝いとして、芭蕉が「月見の会」を開き、門人を招いて季節の材料を使った料理でもてなしたと記録されています。いがっこ給食センター夢版では、「月見の献立」をアレンジして提供します。

いがっこ給食センター夢版 芭蕉「月見の献立」
きのこの五目飯 小魚の揚げからめ
しょうがいのり汁 半切みかん 牛乳



地元食材

いがさん <伊賀産>

伊賀米コシヒカリ・牛肉・豚肉(スル) 豆腐・油揚げ・厚揚げ・焼豆腐 鶏卵・菜の花油 さつまいも・大根・キャベツ・チンゲン菜 小松菜・ねぎ・生しいたけ・ブロッコリー

みえけんさん <三重県産>

牛乳・鶏肉・豚肉・大豆(揚げ用) たけのこ水煮・セレベス芋・みかん もやし・小麦粉(あやひかり)・ひじき・わかめ・ひじきのり・手巻きのり

*野菜・果物は生育の都合で産地が変更になる場合があります。ご了承ください。



① 11月13日(水) 「伊賀牛すきやき煮」

伊賀牛肉と糸コン、人参、たまねぎ、しいたけ、白菜、焼き豆腐、ねぎを甘辛く炒め煮にします。

② 11月27日(水) 「伊賀豚肉のオイスター炒め」

伊賀豚肉をんにく、しょうがで炒め、人参、たまねぎ、キャベツを炒め、オイスターソース、しょうゆ、ごま油で味付けします。

「とりざかな」から「小魚のごまからめ」にアレンジします。

さいげん 再現 「月見の献立」より

季節のくだものは「柿」のかわりに「半切みかん」がつかます。

「のっぺいせうが」の「せうが」とは、しょうがのこと。しょうが入りの「のっぺい汁」を作ります。

つきみ こんだて 月見の献立にはきのこが多く使われているので、しめじとしいたけ入りの「五目飯」を作ります。

食器(汁椀)が新しくなります

印刷されている俳句

ふるさと 古里や

へそ 臍のをに泣

としのくれ



芭蕉翁生誕380年を機に食器(汁椀)を入れ替えます。

芭蕉生誕380年記念事業キャラクター「芭蕉くん」のイラストが食器にプリントされています。

「ふるさと伊賀に帰ってきている。たまたま見せられた自分のへその緒に泣けて涙がおちてしまう年の瀬であることよ」という意味で、ふるさとや今は亡き父母を偲ぶ句とされています。