

都城高専 給食だより 秋号



猛暑も終わり、涼しく食欲も増す、実りの秋。
季節や食文化を感じられるメニューをご提供してまいります。

食育テーマ：食文化を学ぼう 【季節の食材・行事メニュー】

11月

11/7(木) **立冬**
ほうとう風水餃子



野菜をたっぷり使用した
冬の始まりである立冬にぴったりの
身体が温まる1品です。

11/15(金) **昆布の日**
とろろ昆布の和風唐揚げ



育ち盛りの子供に栄養豊富な昆布
を食べて元気に育ってほしいという
願いを込めています。

11/24(日) **和食の日**
秋の味覚混ぜご飯



かぼちゃ・キノコなど
秋の味覚を使用した混ぜご飯です。

11/29(金) **いい肉の日**
ミックスコンボ



11/29(いいにく)の語呂合わせにちなみ
ハンバーグ・唐揚げ・フランクフルトの
3種の肉メニューを盛り合わせた
ボリュームたっぷりのメニューです。

12月

12/7(土) **大雪**
クリーム煮込みハンバーグ



本格的な冬の始まりにちなみ
雪をイメージしたクリームソースの
煮込みハンバーグです。

12/20(金) **ぶりの日**
ぶり大根



ぶりを漢字で「鰯」と書くことから、
12月を意味する師走の「師」と
「ブ(2)リ(0)」という語呂合わせ
より、「ぶりの日」とされています。

12/21(土) **冬至**
ほうとう



一年で昼が最も短い日となります。
幸運を呼び込むために「ん＝運」が
重なる食材を食べる風習があります。
(カボチャの別名：なんきん)

12/24(火) **クリスマスイブ**
クリスマスプレート



クリスマスは収穫祭や冬至祭など様々な
土着信仰の祭事が起源とされています。
人気メニューであるナポリタン・ハンバーグ・
ウインナー・デミグラスソースを盛り合わせた
お祝いにぴったりのメニューです。

今後の全国高専ご当地メニュー

10月…【明石高専】そばめし
11月…【佐世保高専】長崎チャンポン
12月…【阿南高専】徳島ラーメン風

全国各地の高専から
ご当地メニューに伝統料理、
人気の名物メニューをご提供しております。



引き続き保護者様から
のご意見お待ちしております
(11月15日まで)

