

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

飯椀

ばんさんすう
拌三絲

深皿

とりなんばん
鶏南蛮うどん

副菜皿

きっかだんご
菊花団子

菊花団子は、**菊の花が咲くこの季節**にちなんで作ったシューマイです。皮で包むのではなく、**もち米をまぶし菊の花に見立てて**作られています。片方は白いまま、もう片方はカレー粉で黄色にして蒸しあげ、**2色の菊**がイメージされています。



また、「**拌三絲**」の「**拌**」は混ぜる、「**三**」は**3種類**、「**絲**」は**千切り**を意味します。お酢のおかげでさっぱりと食べるのできる和え物です。

給食室の様子

七味やねぎなどを加えた、体の温まる南蛮うどんです。



菊花団子は、一つずつ丸めてもち米をまぶし、釜とオーブンを使って740個以上蒸し上げました。