

# 阿波市の給食(令和6年10月14日~10月18日)



10月14日(月)  
スポーツの日



10月15日(火)  
小型シュガーパン 焼きそば  
ポークしょうまい オレンジ  
牛乳



10月16日(水)  
ちらしずし すまし汁  
さわらのなんぼんづけ  
お米のムース 牛乳



10月17日(木)  
菜めし とい肉とこんにゃくのみそに  
れんこんとひじきのサラダ  
牛乳



10月18日(金)  
ごはん ポークカレー  
かきのフルーツミックス  
牛乳

## 今月の阿波の郷土料理

### ~ ちらしずし ~

もともとお米の育ちにくい土壌だった徳島。お米の代わりにさまざまな具材をたっぷり加えて量を増やそうと考えたことが始まりと言われています。酢飯にゆずの皮を千切りしたものやごま等で風味付けしたり、金時豆が入っていたり、香りや見た目、味わいが華やかな一品。給食では、すだちを使って香りさわやかな味付けで提供しました。

使った阿波市の野菜  
はねぎ、かき

