阿波市の給食（令和6年10月21日～10月25日）

10月21日（月）
ごはん　まぐろコロッケ
そえ野菜　よしの汁
うめぼし　牛乳

10月22日（火）
丸型切りこみパン　ポテトスープ
セルフてり焼きチキンバーガー（てり焼きチキン・ボイル野菜）
パックマヨネーズ　牛乳

10月23日（水）
ごはん　とうふのちゅうかに
キャベツとツナのあえもの
お魚ふりかえ　牛乳

10月24日（木）
チャーハン　ナムル
野菜と肉だんごのスープ
ヨーグルト　牛乳

10月25日（金）
食パン　ハンバーグのデミグラスソースかけ
ブロッコリーサラダ　いちごジャム
さつまいものミネストローネ　牛乳

ようやく秋の訪れを感じる
気候となってきましたね
給食でも今月から旬の食材
「さつまいも」を使っています
さつまいもには、食物繊維以外にも
ビタミンやミネラルなどの
栄養成分が多く含まれます
品種も多く、徳島県の
「鳴門金時」も
そのひとつです

使った阿波市の野菜
きゅうり、はねぎ、
さつまいも、
キャベツ

Awa産 Our消