

もいもいっうしん

新十津川町
学校給食センター

ジンギスカンが寄贈されました

今年も株式会社マツオさんから『特上味付きラム170キログラム』を寄贈していただきました。7月5日に使用させていただきます。



贈呈式の様子

北海道の郷土料理 ジンギスカン



ジンギスカンは生の肉をそのまま焼いてたれをつけて食べる「ジンギスカン」と、あらかじめしょうゆベースの特製のたれにつけてこんだ肉を焼いて食べる「ジンギスカン」の2つがあります。

今回寄贈していただいた「松尾ジンギスカン」は、りんごとたまねぎ、しょうがとしょうゆ、十数種類の香辛料を使った特製の生たれを作り、肉につけてこんでいるそうです。ラム肉は、生まれてから一年未満の子羊の肉で、やわらかくジューシーなのが特徴です。5日は、お肉のおいしさをたっぷり味わってくださいね！

8月19日（金）の給食メニューをお知らせします

ごはん	
ハヤシライス	豚肉・トマト・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・ハヤシルウ（小麦）・デミグラスソース（小麦・鶏肉）・中濃ソース・トマトピューレ・トマトケチャップ・コンソメ・こしょう
フルーツゼリー	白桃缶・みかん缶・パイン缶・レモンゼリー（28品目使用無し）



今月の献立から...

4日（月）... 「夏の絆給食」

奈良県の三輪そうめんを使った「七夕そうめん」と新十津川のひとくちメロンゼリーがつきます。



「お米シロップ」を使った新メニュー



6日（水）... 「ジャージャーめん」



中国生まれの家庭料理で、ゆでためん（めん）に肉みそをかけて食べます。今回、肉みそは、お米シロップであまさを加えます。ラーメンのうえに、肉みそときゅうりをのせて食べてください。

13日（水）...

「五目冷やしうどん」

うどんの具は、お米シロップとしょうゆでうす味に煮込みます。うどんの上のせて食べてください。



4月から給食の様々な料理で「しんとつかわお米シロップ」を活用しています。和食・洋食・中華と、どの料理にも合うこと、やさしいあまさが、料理をひきたててくれると感じています。みそにもよく合うので、今月は肉みそに使用してみました。みそだれや照り焼きなどのたれを作るときにもおすすめです。

