

School Lunch News

2025.9.25

今日の献立

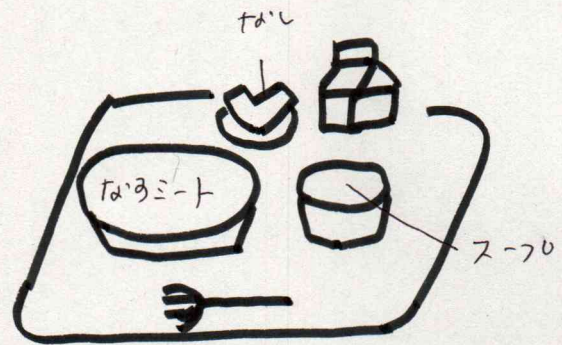
秋なすのミートスパゲティ(大皿)

ジュリアンスープ(小わん)

梨(小皿)

牛乳

給食室より



今日の給食は、秋が旬のなすを使ったメニューです。秋なすとは、品種ではなく収穫時期を表しています。秋の穏やかな気候の中、皮が柔らかく水分と旨みが豊富なのが特徴です。夏なすとは対照的に、水分が多い秋ナスはすぐに火が通るため、焼きナスや炒め物、揚げ浸しなどシンプルな調理法で、素材の味を活かして楽しむのがおすすめです。今日は油で揚げってからミートソースに入れました。コクが増しておいしくなります。

