

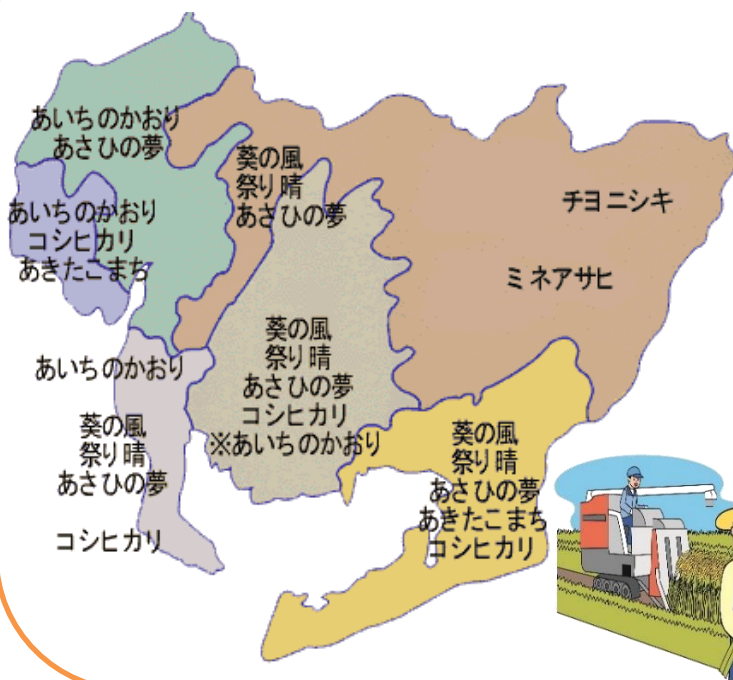


## 2学期が始まりました！

まだまだ暑い日が続きます。生活リズムを整え体調管理に気をつけましょう。

### 愛知県産米の栽培地域

愛知県でもっとも多くつくられているお米の品種は「あいちのかおり」です。



あいちのかおりは、尾張地域を中心に作られて

いる品種で、「香るような芳醇なおいしい米」

という由来があります。ふくよかなおいしさ、つや、

粘りと三拍子そろったお米です。

愛知県では豊富できれいな水と温暖な気候

を活かした米作りを行っています。

給食は100%愛知県産米です。

愛知のお米を味わいましょう。



## みりん

みりんは、お米のお酒です！

もともとみりんは高級な甘いお酒として大切にされていました。みりんで作る煮つけは上品な甘さがあり、食欲をそそる照りとつやがあります。みりんを煮立てて半量くらいにすると、とろみのついた甘味とうま味のシロップになってスイーツにも使えます。

知っていますか？本みりとみりん風調味料のちがい

本みりんはアルコールが14%程度含まれており、原料はもち米・米麴・焼酎です。

みりん風調味料は水あめやブドウ糖などをブレンドしてみりに似せたものです。

# 9月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立	エネルギー kcal
1	日		
2	月	カレーライス、カリカリベーコンサラダ	876
3	火	肉味噌うどん、冬瓜の煮物	877
4	水	ご飯、ししゃもフライ、鶏肉と野菜のジンジャーソテー、味噌汁	897
5	木	ご飯、ポークソテー、野菜炒め、コンソメスープ	798
6	金	豚味噌ピリ辛丼、青梗菜の中華和え、ひじきのごま味スープ	774
7	土		
8	日		
9	月		
10	火		
11	水	ご飯、麻婆豆腐、餃子、ハムともやしのナムル	921
12	木	ご飯、煮魚、ほうれん草ともやしの和え物、味噌汁	822
13	金	ピラフ、お豆のサラダ、南瓜スープ	739
14	土		
15	日		
16	月		
17	火	ご飯、鶏肉と里芋のごま味噌煮、厚焼き卵、すまし汁	972
18	水	ミルクロールパン、デミハンバーグ、シャキシャキポテサラ	909
19	木	キムタクご飯、鯖銀紙焼き、焼き油揚げの和え物、かき玉汁	780
20	金	ご飯、里芋コロケ、ささみ大葉梅肉フライ、キャベツのあっさり炒め、味噌汁	830
21	土		
22	日		
23	月		
24	火	フィッシュバーガー、カレースープ	965
25	水	ご飯、豚肉のくわ焼き、じゃが芋と半平の煮物、味噌汁	941
26	木	ビビンバ、わかめスープ	823
27	金	ご飯、白身魚のレモンソース、野菜のカレー炒め、お豆のスープ	778
28	土		
29	日		
30	月	ご飯、タッカルビ、焼売、付け合わせ	931