

10月

はいぜんひょう



長崎県立
鶴南特別支援学校

月	火	水	木	金
全国味めぐりシリーズ 熊本県（15日） 熊本県の郷土料理「タイピーエン」は、ちゃんぽん麺を春雨にした感じの具だくさんのスープです。揚げた卵が入っているのが特徴ですが、給食はうずらの卵を使います。豚清湯（ぶたちゃんたん）と白湯（ぱいたん）を使って本格的に仕上げます。	長崎を食べようシリーズ 壱岐市（20日） 昔、壱岐市では来客を「どうぞ～どうぞ～」と奥の座敷に引き通して、庭先で飼っていた地鶏と野菜を入れて鍋を囲み、団らんが始まったことから「ひきとおし」という郷土料理が生まれたそうです。納豆炒めは「いき壱岐ひきわり納豆」を使って作ります。	1日	2日	3日
十五夜 6日	おくんち 7日	8日	9日	目の愛護デー 10日
世界の料理ツアー 韓国（28日） ヤンニョムチキンの「ヤンニョム」とは、韓国語で薬味、タレを意味し、甘辛いソースで味付けした鶏肉です。給食では、にんにく・はちみつ・コチジャンなどを使って、オリジナルで作ります。トックは、韓国の薄く平べったい餅です。よく噛んで食べましょう。	14日	15日	16日	17日
20日	21日	22日	23日	24日
27日	28日	29日	30日	31日