

高特の給食・舎食の紹介

令和7年10月6日(月)

中秋の名月に合わせ、給食も舎食(夕食)もお月見献立を作りました。

うさぎ型ハンバーグは、乳・卵を使用していない商品です。サラダの糸うりは上越産です。のっぺい汁には、丸い形のかまぼこと、上越産のかぼちゃを入れました。かぼちゃが溶けて甘くておいしいのっぺい汁でした。

舎食の満月にこにこライスは、ターメリックとカレー粉を混ぜてお米を炊きました。のりを目と口の形に切り取って、かわいい顔に仕上げました。ポークシチューに星型のチーズを散らして夜空をイメージしました。サラダには、うさぎの型抜きで抜いたにんじんを入れました。「かわいい!」「食べるのもったいない……」と言いながら食べていました。

月は雲に隠れてよく見えませんでした。今年の収穫物に「いただきます。」「ごちそうさまでした。」と手を合わせて感謝していただきました。



【給食】

ごはん
牛乳
うさぎ型ハンバーグ
糸うりサラダ
お月見のっぺい汁
お月見ゼリー

【舎食(夕食)】

満月にこにこライス
ポークシチュー
うさちゃんサラダ

