










23	火		わかめごはん	 魚のスパイシーフライ 野菜のおひたし 冬瓜と油揚げのみそ汁	炊き込みわかめ 牛乳 真鯛 油揚げ 白みそ 赤みそ	しょうが トマトケチャップ はくさい こまつな もやし とうがん ながねぎ	米 油 片栗粉	594	26.6	20.7
24	水	特支連合 宿泊 E4~6年 給食なし	高菜とひき肉の チャーハン	 ワンタンスープ 中華風和え物 つぶつぶオレンジゼリー	豚ひき肉 たまご 牛乳 鶏ひき肉 アガー	しょうが ながねぎ たかな漬け にんにく にんじん もやし キャベツ 干し椎茸 こまつな きゅうり オレンジジュース みかん缶	米 油 ラード 砂糖 ごま油 ウェーブワンタン	579	21.8	21.4
25	木		ご飯	 魚のゆずこしょう風味焼き じゃがいものきんぴら炒め ゆばとわかめのすまし汁	牛乳 さわら 豚肉 鶏肉 木綿豆腐 わかめ ゆば	ゆず ごぼう にんじん だいこん こまつな	米 じゃがいも 揚げ油 油 つきこんやく 砂糖	618	29.8	21.1
26	金	W杯企画 VSスウェーデン 料理	 コルブ ストロガノフ	 ジョア フレンチサラダ 果物(さくらんぼ)	フランクフルト(卵・乳無) 鶏肉 生クリーム 牛乳 ジョア(ブルーベリー)	にんにく 玉葱 マッシュルーム(水煮) にんじん トマトケチャップ トマト缶 キャベツ きゅうり ホールコーン さくらんぼ	米 オリーブ油 じゃがいも 片栗粉 油 砂糖	573	17.8	14.8
29	月		ご飯	 のりの佃煮 肉じゃが 野菜のおかか和え	牛乳 刻みのり 豚肉 かつお節	にんじん 玉葱 さやいんげん こまつな はくさい 緑豆もやし	米 砂糖 油 しらたき じゃがいも	575	23.1	15.4
30	火		ご飯	 スンドゥブチゲ 春雨サラダ	牛乳 ベーコン 豚肉 いか あさり 木綿豆腐 ロースハム	にんにく しょうが ながねぎ 玉葱 にんじん 干し椎茸 (はくさい たけのこ(水煮)) キムチ なら キャベツ きゅうり	米 ごま油 上白糖 片栗粉 緑豆はるさめ 油 砂糖	626	28.9	20.3

※都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

### サッカーW杯企画の献立紹介

・今回はグループステージで日本と対戦する国の料理を給食用にアレンジして提供します。  
これを機会にいろいろなものに興味を持ってもらえたら幸いです。

#### 【15日オランダ料理】

・クロケット・・・フランス発祥の料理ですが、オランダでも自動販売機で販売されるくらい国民に親しまれている郷土料理で、日本のコロッケの原型になった料理でもあります。オランダのクロケットはクリームコロッケにひき肉が入ったものがよく食べられているようなので今回はそれを再現しました。給食でクリームコロッケは難しいので形を整えやすくするためにマッシュポテトパウダーを使用して作ります。

#### 【22日チュニジア料理】

・タジン・・・タジンは、チュニジアの郷土料理でツナやジャガイモの入ったオムレツです。チュニジアはアフリカ大陸の一番北に位置する地中海沿岸国なのでヨーロッパの料理に似た部分もあります。  
・シオルバ・・・牛肉を香味野菜やトマト、スパイスなどで煮込んだスープです。

#### 【26日スウェーデン料理】

・コルブストロガノフ・・・「コルブ」とはスウェーデンの巨大なソーセージのことをいいます。それを使って作るトマトクリームソースがかかったご飯です。  
スウェーデンといえばミートボールをイメージする人も多いかと思いますが、本町学園で作るとなると結構大変なので、食べ馴染みがありそうで大量調理でも作れそうなものを探しました。そこで見つけたのがこの料理です。

