

豊田高専 給食だより 秋号



猛暑も終わり、涼しく食欲も増す、実りの秋。
季節や食文化を感じられるメニューをご提供してまいります。

食育テーマ：食文化を学ぼう 【季節の食材・行事メニュー】

11月

立冬

ほうとう風水餃子



野菜をたっぷり使用した冬の始まりである立冬にぴったりの身体が温まる1品です。

昆布の日

とろろ昆布の和風唐揚げ



育ち盛りの子供に栄養豊富な昆布を食べて元気に育ってほしいという願いを込めています。

和食の日

秋の味覚混ぜご飯



かぼちゃ・キノコなど秋の味覚を使用した混ぜご飯です。

いい肉の日

ミックスコンプ



1129(いいにく)の語呂合わせにちなみハンバーグ・唐揚げ・フランクフルトの3種の肉メニューを盛り合わせたボリュームたっぷりのメニューです。

12月

大雪

クリーム煮込みハンバーグ



本格的な冬の始まりにちなみ雪をイメージしたクリームソースの煮込みハンバーグです。

ぶりの日

ぶり大根



ぶりを漢字で「鰯」と書くことから、12月を意味する師走の「師」と「ブ(2)リ(0)」という語呂合わせより、「ぶりの日」とされています。

冬至

ほうとう



一年で昼が最も短い日となります。幸運を呼び込むために「ん＝運」が重なる食材を食べる風習があります。(カボチャの別名：なんきん)

クリスマスイブ

クリスマスプレート



クリスマスは収穫祭や冬至祭など様々な土着信仰の祭事が起源とされています。人気メニューであるナポリタン・ハンバーグ・ウインナー・デミグラスソースを盛り合わせたお祝いにぴったりのメニューです。

今後の全国高専ご当地メニュー

11月…【佐世保高専】長崎チャンポン

12月…【阿南高専】徳島ラーメン風

全国各地の高専から
ご当地メニューに伝統料理、
人気の名物メニューをご提供しております。



【兵庫】そばめし

引き続き保護者様からのご意見お待ちしております
(11月15日まで)

