

8月には佐世保バーガー

でした

城西バーガー



『給食でハンバーガーは初めてやな!』
『おいしい〜。』
『またしてよ。』
『今度は徳島バーガーはどうですか?』等いろいろなご意見をいただきました。職員給食は過去最高の人数でした。

9月のご当地メニューは 沖縄料理 です!



ラフテー



人参しりしり



ソーキそば



シークワーサーゼリー

ご当地メニューは
9/14 (木) です♪

沖縄料理とは?

沖縄県は、日本本土と異なり、平均気温が高く、四季が比較的不明瞭な気候であるため、亜熱帯性の食材が多く見られる反面、冷涼な気候に適した食材は栽培・入手がしにくい土地柄である。使用される野菜類が本土とは異なり、消費量日本一の干し椎茸を除けばキノコ類の使用も少ない。また、亜熱帯に属するが香辛料はあまり使用されず、伝統的な味付けは塩、味噌、鰹節、昆布を多用する、日本料理の範疇に収まるものである。しかし、これに加えて豚の出汁をよく利用する点で大きな違いがある。また、海に囲まれた多島の県であるが、手の込んだ魚料理は発達していないという特徴を持つ。(Wikipedia より)

※材料の仕入れにより上記内容と異なる場合がございます。ご了承ください。