10月31日 の給食メニュー

◎ハロウィン給食◎

- ・ごはん
- •牛乳
- ・ベジタブルスープ
- ・たっぷりきのこソースのハンバーグ
- •手作りかぼちゃプリン



体をつくるもの		エネルギーになるもの		体の調子を整えるもの	
牛乳	(大分県産)	ごはん	(宇佐市産)	マッシュルーム	
鶏肉	(九州産)	サラダ油		玉ねぎ	(北海道産)
ハンバーグ		生クリーム		人参	(北海道産)
		小麦粉		しめじ	(福岡県産)
				ほうれん草	(宮崎県産)
				枝豆	
				キャベツ	(群馬県産)
				かぼちゃ	•



【手作りかぼちゃプリン】

ハロウィンは毎年10月31日にお祝いする行事で、もともとは古代ケルトのサウィン祭が始まりです。秋の終わりと冬の始まりを祝う日でしたが、今では仮装をして楽しんだり、「トリックオアトリート」といってお菓子をもらう風習が有名ですね。今日はかぼちゃを使って手作りかぼちゃプリンを作りました。

