

給食だより 9月

令和7年度 第6号
社会福祉法人武蔵野会
北町福祉作業所

9月に入っても気温が高いですが、台風や水害も心配ですね。
9月1日は『防災の日』でしたが、皆さん備えはされているでしょうか。
地震だけではなく、様々な自然災害への対策は必要ですね。
日常を当たり前のまま過ごしたいですが、災害を身近なものと考え有事の際に備えましょう。



■給食の人気メニューについて■

北町福祉作業所の給食の詳細については4月の給食だよりでお伝えしましたが、
今月は人気のメニューについてお伝えしたいと思います♪

■ごはん

『こうしめし』

高知県の郷土料理でお祝い事がある日に食べます。

黄色いたくあんやじゃこやのりを入れて混ぜますが、給食ではたくあんとちくわとごまを混ぜて提供しています。風味豊かな人気メニューです。

■麺類

『練馬スパゲッティ』

学校が練馬区内だった方は給食で馴染みがあったのではないのでしょうか。本来は練馬だいこんを使用したレシピですが、なかなか手に入らないので給食ではスーパーなどで売っているだいこんを使用します。レシピを裏面に記載しますのでぜひ作ってみてくださいね♪

■お肉のメニュー

『ハンバーグ』

嗜好調査でも人気のハンバーグ☆8日のメニューにも入っています！



いつも嗜好調査や、給食会議
食事希望のリクエスト
にご協力いただきありがとうございます☆

■お魚のメニュー

『タンドリーフィッシュ』

白身魚にカレー粉、ヨーグルト、調味料、作業所ではマヨネーズを入れて漬けています。
コクがあって美味しいです♪

■■■■■ 練馬スパゲッティ(レシピ) ■■■■■

1人分の量

・パスタ(乾麺) 80～100g

《上にかけるソース》

・だいこん(おろし) 100g	・酢 4g
・ツナ 40g	・砂糖 4g
・塩 0.5g	・しょうゆ 7g



上にのりをかけて
もおいしいですよ
♪♪♪♪♪

←全部合わせて沸々するまで煮込みましょう！



リクエスト等ありましたらいつでもご意見をお聞かせください♪

万博メニューは10月で終わってしまいますが、今後も郷土料理や世界の料理を提供していきたいとおもいます。