

給食室から



〈 9月の行事食：重陽の節句・十五夜 〉

重陽の節句

- ごはん
- いかのねぎ塩焼き
- 菊花あえ
- 豚汁
- 牛乳



9月9日は「重陽の節句」でした。

「菊の節句」ともいい、菊の花を浮かべたお酒を飲んだり、菊の花を愛でる習慣があります。菊は不老長寿の薬草とも言われています。給食では、この縁起の良い菊を使い、「菊花あえ」を作りました。

十五夜

- かきたまうどん
- ツナあえ
- 月見だんご
- 牛乳



9月10日は「十五夜」でした。

給食では、12日に、月に見立てた黄色い団子を作りました。黄色い色は「カボチャ」でつけました。生のカボチャの皮を剥き、柔らかく蒸した後、ミキサーにかけてペースト状にします。これに、白玉粉と小麦粉を合わせて団子を作り、オーブンで蒸しました。蒸した団子に、きな粉をからめて出来上がり!!



〈 郷土料理：群馬県 〉

- とうふめし
- さけの塩焼き
- 油あげ入りごま酢あえ
- みそ汁
- 牛乳



「とうふめし」は、群馬県利根地区の郷土料理です。「しょうゆめし」に消化のよい木綿豆腐を炒めて入れたところ、おいしかったことが始まりといわれています。よく似た料理で、鳥取県の郷土料理「どろどろけめし」という料理があります。

〈 外国の料理 〉



- プルコギ丼 (韓国)
- 中華サラダ
- わかめスープ
- 牛乳



- パインパン
- ムサカ (ギリシャ)
- 野菜スープ
- 冷凍みかん
- 牛乳



〈旬の食材〉

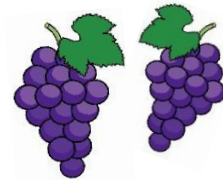
- じゃこと枝豆のごはん
- 焼きししゃも
- じゃがいもとわかめの煮合わせ
- とうがんのみそ汁
- 牛乳



紅葉型に切ったにんじんを飾りました。ほんのり甘く、香りのよいご飯でした。



- 栗入りまいたけごはん
- 小さいわしの磯辺あげ
- 野菜とこんにゃくあえもの
- むらくも汁
- 牛乳



- メキシカンライス
- ビーンズチャウダー
- ぶどうゼリー
- 牛乳

生ぶどうから果汁を煮出して作りました。一年に一度しか給食に登場しないゼリーです。

