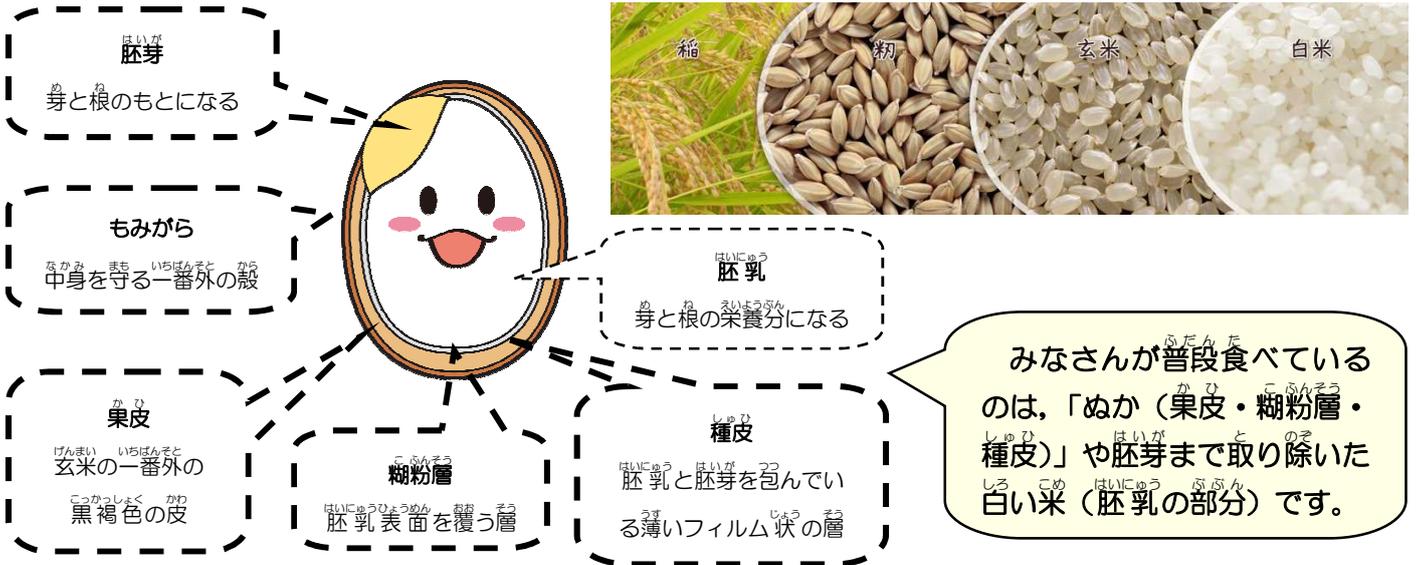




2学期が始まり、いよいよ実りの秋本番です。新米、粟、さつまいも、きのこ、ぶどうやりんごなど、秋はおいしい食べ物がたくさん出回ります。給食にも、数多く登場しています。ぜひ秋の味覚を楽しみましょう。

おこめのはなし

日本人の主食にお米は欠かせません。その年に収穫したお米を新米といい、9月下旬から、給食のお米も新米になりました。普段の給食では、食物繊維を補うため大麦を加えてごはんを炊いていますが、9月27日と29日の二日間は、お米本来の味を感じられるよう大麦なしでごはんを炊きました。ふっくらつやつやで甘みがある真っ白の新米を味わって食べました。



けんこういいんかいこうあん 健康委員会考案メニュー



9月14日
うどん マーボーなす
牛乳 ナムル
富士山ゼリー



9月21日
わかめご飯 牛乳
鶏肉のからあげ
ゆで野菜（梅ドレ）

9月に実施した、健康委員会考案メニューは児童に大好評でした。残食もとても少なく「ナスが苦手だけど、この麻婆茄子ソースのナスは食べられた。」との嬉しい声も届きました。給食時には、健康委員会による献立の工夫点やメニューの特徴などについての放送を行いました。



じゅうごやこんだて 十五夜献立



新米ごはん 牛乳
いわしの梅醬油煮 ごま和え
味噌けんちん汁 月見だんご

9月29日は十五夜でした。一年の中で一番きれいな満月がみられる日です。食べ物への感謝の気持ちとこれからもおいしいものが食べられますようにの願いを込めて、すすきやお団子をお供えます。この日の給食ではウサギの形のお団子を頂きました。残念ながら雲に隠れて満月は見られませんでした。10月27日の十三夜はお月見ができるといいですね。

