・９月２０日　若松原地域学校園統一「まごわやさしい献立」

日本で昔から食べられてきた食材をそろえた「まごわやさしい献立」を味わいました。

「ま（まめ）・ご（ごま）・わ（わかめ、海藻）・や（野菜）・さ（魚）・し（しいたけ、きのこ）・い（いも）」のすべてがそろっています。これらの食材をよく使う和食は、日本人の長寿の秘訣ともいわれます。

＜米粉パン　牛乳　ししゃもの変わり揚げ　磯香和え　かぼちゃほうとう　ぶどうゼリー＞

・９月２６日の献立

＜さつまいもご飯　牛乳　焼き魚（さんま）　大根おろし　まろやかみそ汁＞

さつまいもとさんまを組んだ、秋の味覚の献立です。中骨のあるさんまは、骨のある魚の食べ方を知ってもらうため、年に１回くらい登場させています。