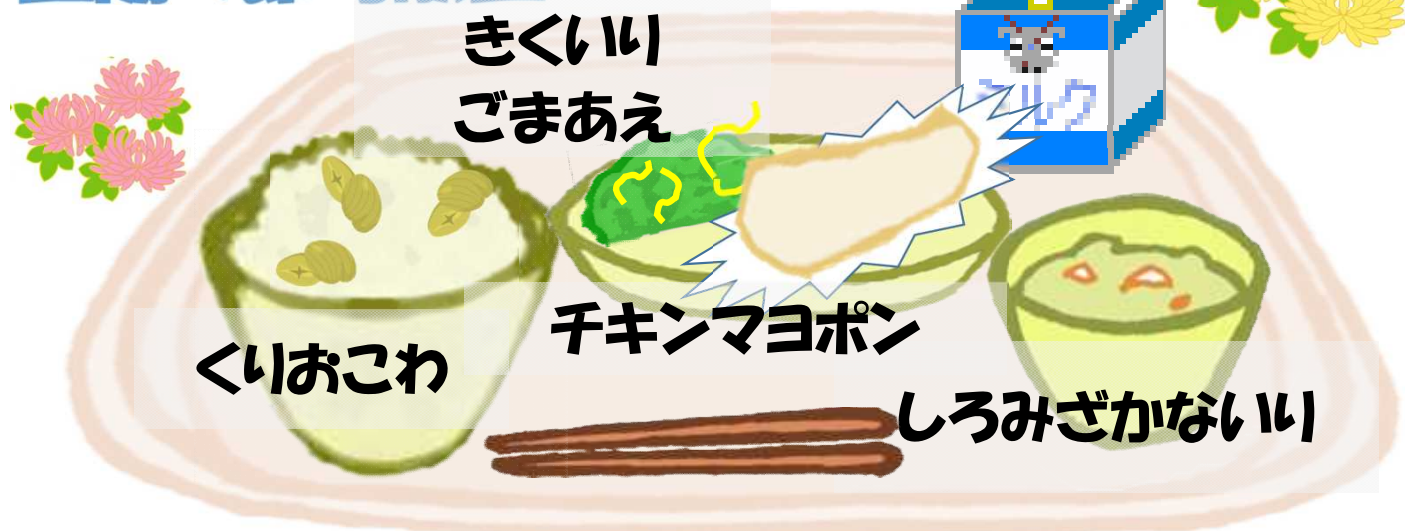


9月9日(木)

ちょうよう せつく こん だて
重陽の節句献立



きょうのひとくちメモ

ちょうよう せつく
重陽の節句...

きょうくがつこのか 今日9月9日は、奇数のことを陽の数ともいい、陽の数で一番大きい9が重なる日なので、**重陽の節句**とい
います。この日には『菊』を用いて、不老長寿を願う
とされてきました。菊の花をお酒やお風呂に入れたり、
かざり飾ったりと楽しみ方は色々で、今日の給食では、
菊のごま和えにしてみました。

みなで長生きしましょうね！

健康に長生きしよう！



9 月 10 日 (金)

やさいのんにく
しょうゆあえ

むぎいごはん

あじの
いちやぼし

ごもくにまめ

きょうのひとくちメモ

ごもくにまめ 五目煮豆...

大豆^{だいず}をにんじん・こんにゃく・ごぼう・こんぶで、甘辛^{あまから}く煮た日本料理^{にほんりょうり}です。給食^{きゅうしょく}では、豚肉^{ぶたにく}とさつま揚げ^あを入れて、ボリュームをもたせました。野菜^{やさい}とだし（こんぶ）のなか^{なか}に、たんぱく質^{しつ}のものをいれると、旨味^{うまみ}が増し、よりおいしくなります！



大豆^{だいず}の大きさにあわせて他^{ほか}の野菜^{やさい}を切ると、見た目^めのおいしさもプラスしますね！



9 月 13 日 (月)

きいぼしだいこんの
ポンずあえ

むぎいごはん

はがつおの
なんばんづけ

いなかじる

きょうのひとくちメモ

なんばんづ 南蛮漬け・・・

むろまちじだい かまくらしだい
室町時代から鎌倉時代にかけて、スペインやポルトガルなどの国々を南蛮と呼びました。南蛮より伝わった揚げた小魚を酢漬けにするエスカベッシュという料理が南蛮漬けの始まりとされています。

きょう きゅうしょく あまから
今日の給食では、甘辛すっぱいたれに漬け込んだ南蛮漬けのハガツオを焼き上げました。



なんばん 南蛮貿易

輸出品

銀
漆器
刀剣

輸入品

鉄砲・ガラス・
火薬・中国の
生糸や絹織物

解説 南蛮人と貿易が行われました。九州の大名はキリスト教を保護して貿易の利益を得ました。



①南蛮貿易のようす
（「南蛮人交易図」）

9 月 14 日 (火)



きょうのひとくちメモ

すどり 酢鶏・・・

ご飯がすすむ酢豚ならぬ酢鶏です。甘酸っぱいたれがなんとも
いえないおいしさです。

給食の酢鶏の作り方は、

①野菜を洗い、一口大に切ります。

②下味をつけた鶏肉とミートボールを揚げておきます。

③野菜を炒め、中華スープとさとう・しょう油・酢を入れて味
を決めたところに、揚げた肉類を入れてからめます。

出来上がってから、時間が経ってしまうと、野菜から水が
出て、味がぼやけ、おいしくなくなってしまうので、作る時間の
調整がとても大切な献立です。

みなさんがおいしく食べている姿を見ることが、何よりの楽し
みなので、たくさん食べてくださいね！



9月15日(水)



きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

黒糖コッペパン

きょうのひとくちメモ

こくとう 黒糖...

くろざとう 黒砂糖ともいい、さとうきびのしぼり汁を煮詰めて作る
くろかつしよく 黒褐色の砂糖のことをいいます。
よく見る 砂糖をまとめてみました。



名前	上白糖	グラニュー糖	三温糖	白ざら糖	中ざら糖	粉砂糖	氷砂糖	きび砂糖	黒砂糖 (黒糖)	てんさい糖
画像										
原料	サトウキビ or てんさい							サトウキビ		てんさい
色	無色透明	無色透明	黄褐色	無色透明	黄褐色	無色透明	無色透明	黄褐色	褐色	黄褐色
質感	粒が小さく しっとり	粒がやや小さく サラサラ	粒が小さく しっとり	粒が大きく サラサラ	粒が大きく サラサラ	最も粒が小さく サラサラ	大きな塊	粒が小さく ややしっとり	塊 or 粒が小さく しっとり	粒が小さく ややしっとり