

10月給食ニュース

9月前半は、まだまだ暑さが残っていたものの、だんだんと涼しくなり、秋の気配を感じられるようになってきました。秋は、「食欲の秋」と言われるように、おいしい食材が豊富にあり、食欲も増す季節です。給食センターでは、子どもたちがおいしく食べられるように、調理員一同、丁寧に心を込めて調理をしています。

今月は、9月の給食の献立をいくつかご紹介します。



6日 菊の節句



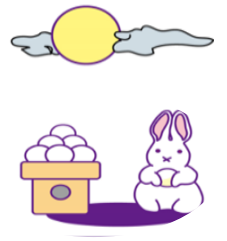
毎年9月9日は、五節句のひとつである「重陽の節句」です。菊を用いて不老長寿を願うことから、別名「菊の節句」とも言われています。給食では、ほうれん草ともやしのお浸しの上に、刻んだゆで卵をのせた「ほうれん草の菊花和え」を献立に取り入れました。本来の菊花和えは、菊の花びらを使用しますが、給食では食べやすさを考えて卵を使いました。



9日 お月見(十五夜)



お月見は、1年の中で最も美しく明るい月を眺められる行事のことで「十五夜」ともいいます。収穫に感謝して、お団子や収穫物をお供えするという風習があり、給食では、月に見立てたきなこだんごを出しました。甘くてもちもちとした食感が子どもたちに好評でした。



16日 新潟県の郷土料理



9月の郷土料理は新潟県でした。のっぺい汁の「のっぺ」は、新潟県の代表的な家庭料理のことで、お正月やお祭りなどで食べられています。給食では、ごぼう、里芋、大根、人参、こんにゃく、しいたけ、小松菜を入れ、栄養たっぷりののっぺい汁を作りました。ハリハリ漬けは、大根を食べたときにハリハリと音をたてることから、この名前がついたといわれています。切り干し大根には、カルシウムやカリウム、食物繊維などの栄養がぎゅっと凝縮されているので、成長期の子どもたちに食べてもらいたい食材のひとつです。

～新潟県郷土料理献立～

- ・麦ごはん
- ・ハリハリ漬け
- ・さわらの漬け焼き
- ・のっぺい汁



21日 おはなし給食「崖の上のポニョ」



～「崖の上のポニョ」献立～

- ・中華麺
- ・ふわふわおさかな
- ・海色ゼリー
- ・ポニョラーメンの汁（ハム、ゆで卵のせ）

9月のおはなし給食は、ジブリ作品の「崖の上のポニョ」をイメージした献立にしました。児童からの手紙でリクエストがあったお話です。

ポニョラーメンは、お話の中でポニョと宗介が食べているラーメンで、ポニョが好きなハムとたまごをのせて食べられるようにしました。子どもたちから、「献立をみたときから楽しみだった！」「ポニョのお話もラーメンも好きだから嬉しい」と、お話を思い出しながら、美味しく食べている姿がみられました。

