

9月25日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
とりにく	宮崎
仁丹あじ	鳥取
さといも	千葉
しょうが	高知
しめじ	長野
にんじん	北海道
だいこん	北海道
こまつな	東京
ながねぎ	東京

明後日の9月27日(日)は“十五夜(お月見)”です。そのため今日の給食は『十五夜献立』にしてみました!
 “十五夜”は別名で“中秋の名月”とも言い、秋の季節のまん中に出る満月を意味します。また“十五夜”では、
 きれいな満月を眺めると共に実りの秋に感謝し、秋に収穫される里芋やお米で作ったお団子などをお供えします。
 今日の「十五夜ごはん」にも、“十五夜”には欠かせないもち米や里芋が入っています。「お月見団子」は、
 ひとつひとつ手で丸め、特製のみたらしあんをかけた手間ひまのかかった一皿です。「仁丹あじのから揚げ」は
 頭から尻尾、骨まで丸ごと食べられますよ!! 日も残さずしっかりと食べてくださいね☆