






9月給食だより



今月の給食目標『正しい食事の仕方を身に付けよう』

 <p>食器は正しく置く</p>	 <p>あいさつをきちんとする</p>	 <p>正しい姿勢で食べる</p>
 <p>口を閉じて咀嚼する(噛む)</p>	 <p>箸を正しく使う</p> <p>迷い箸</p> <p>刺し箸</p> <p>寄せ箸</p> <p>などはマナー違反</p>	

今年の十五夜は9月27日

おはぎ=ぼた餅



旧暦で秋は、7~9月を指し、そのまん中の日「中秋」は、旧暦の8月15日のことをいいます。「中秋の名月」「十五夜」と呼ばれ、古来より月を觀賞する風習がありました。また、十五夜は、秋の収穫を祝う行事でもあり、芋類の収穫に感謝し、お供えすることから「芋名月」とも呼ばれます。



日本各地で食べられているおはぎ。ふかした餅米を半ごろしにして丸めたものをあんこで包んだ料理です。「秋の彼岸」のときに食べる場合には、その季節の花「萩」にちなみ「おはぎ」と呼ばれます。春の彼岸のときに食べる場合には、春の花、「牡丹」にちなみ、「ぼた餅」と呼ばれます。同じ料理でも季節によって名前が変わる料理です。



7月の給食紹介



ごはん、四川豆腐、メンマあえ、パイナップル、牛乳
※パイナップルはほぼ残食がありませんでした。



ジャージャー米麺、コーンしゅうまい、メロンゼリー、牛乳
※米麺は岩沼市産米を使用して作られたものを使用しました。



夏野菜カレー、海藻サラダ、スイカ、牛乳
※スイカの一番甘い部分が全員に行き渡るような切り方で提供しました。