



# 給食だより 9月号

梅雨が長く例年より涼しい夏の始まりでしたが、これから暑さが本格的になってきます。暑さに負けて夏ばてしないよう、バランスのとれた食事をしっかり食べて、長い夏休みを元気に過ごしましょう。

## ～7月食材産地情報～

粉寒天・えのき・ぶなしめじ・白菜ー長野 大豆(乾燥)ー北海道 卵・なす・もやしー栃木 レンズ豆ーアメリカ ショウガー高知 とうもろこし・キャベツ・にんにくー練馬区 玉ねぎ・ちりめんじゃこー兵庫 青梗菜・にら・さやいんげん・青梗菜・人参ー千葉 大根ー青森 豚肉・きゅうりー群馬 ピーマン・ジャガイモ・赤パプリカ・長ネギー茨城 ホウレン草・小松菜ー埼玉 セロリー山形 スイカー新潟 鶏ガラ・鶏肉ー宮崎 イカー北太平洋 芽ひじきー韓国 青のり・とうがらー愛知 あじーニュージーランド ゴーヤー沖縄

<7月生乳予定産地>東京、群馬、岩手、青森、秋田、宮城、北海道

## つきみ がつ にち じゅうごや 月見<9月13日は十五夜です>

つきみ ちゅうしゅう めいげつ じゅうごや きゅうれき がつ にち のち めいげつ  
月見は中秋の名月(十五夜・旧暦の8月15日)と後の名月(十三夜・旧暦の9月13日)に行われます。江戸時代の後期頃から、月見には月見だんごを供えるようになりました。それ以前には、十五夜には芋を、十三夜には豆を供えていたことから、十五夜を「芋名月」、十三夜を「豆名月」ともいいます。

つきみ にほん ぎょうじ たいせつ あき よぞら う  
月見という日本ならではの行事を大切に、秋の夜空に浮かぶ美しい月を、ゆっくりとした気分でながめてみてください。給食では、13日に月見だんごを出します。

## きゅうしよくこんだて ～給食献立から～

がつふつか かんとうだいしんさい ぼうさい ひ  
9月2日★関東大震災ー防災の日ー



96年前に関東地方やその周りの地域を大きな地震がおそいました。最近も、日本各地で大きな地震が起きています。この日の献立は、乾物や小麦粉など長く保存できる物を取り入れています。給食をきっかけに、ご家庭での保存食について考えてもらえたらと思います。

がつこのか ちょうよう せつく  
9月9日★重陽の節句

ちゅうごく ますう 1.3.5.7.9 すうじ えんぎ  
中国では、奇数(1.3.5.7.9)の数字は縁起がいいとされていて、この日は縁起のいい一番大きな数が並ぶ日です。菊の節句とも呼ばれ、カレー粉で黄色く色づけしたもち米を肉団子にまぶして蒸した菊花蒸しを献立に取り入れます。

がつ にち まいつき にち しょくいく ひ  
9月19日★～毎月19日は食育の日！～

あしたば きょうは つ あした あたら は  
明日葉は、「今日葉を摘んでも明日には新しい葉が生えてくるほど生長が早い」ことからこの名がつけました。東京都・八丈島の特産品です。明日葉の粉をこるもに混ぜて、ししゃもを天ぷらにします。

## がっき にんききゅうしよく 1学期★人気給食メニュー

### しゅきいぶちもん 主菜部門

- 1位 おからハンバーグ ケチャップソース (4月24日)
- 2位 豚レバーのオーロラソース (4月12日)
- 3位 ししゃものあまみそからめ (6月24日)

### ふくきいぶちもん 副菜部門

- 1位 焼きチーズポテト(6月20日)
- 2位 青のりポテト(5月14日)
- 3位 ゆかりあえ(4月15日)

じゃがいも料理やケチャップ味が人気の様子！2学期の給食も  
しっかり食べましょう！