



お月見を楽しんでみませんか？

秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、里いも料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里いもの形のものなど、さまざまです。



2024年の十五夜は9月17日です。

給食委員会による「新メニュー考案」

給食委員会が今年度新たな活動として6～7月に「新メニュー考案」の企画を行いました。

一次アンケートでは、生徒のみなさんから360件のメニューの応募がありました。その中から委員会で候補を10メニューに絞込み、最終投票を行いました。結果を紹介します。

最終投票 集計結果			
1位	抹茶揚げパン	45票	1～3位は、 2学期の給食 に出します！
2位	サイダーポンチ	43票	
3位	おかしな目玉焼き	33票	
4位	ココア揚げパン	27票	6位
5位	カレーうどん	17票	
6位	ブルーベリーマフィン	14票	
7位	セルフハンバーガー	14票	7位
8位	カボチャコロッケ	13票	
9位	練馬産キャベツのセルフカツサンド	11票	8位
9位	練馬産トマトのピザトースト	2票	

今月の献立より

9日：重陽の節句献立（菊花蒸し）



現代ではあまりなじみのない行事ですが、9月9日は五節句の一つ「重陽の節句」です。旧暦の9月9日は現在の暦では10月中旬ごろにあたり、ちょうど菊の花が咲く時期であったことから、「菊の節句」とも呼ばれます。菊の強い香りで邪気（病気や災難など）を払い、長寿を祈る風習があります。

給食では、肉団子のまわりにコーンをまぶして菊の花に見立てた「菊花蒸し」を作ります。

17日：十五夜（お月見団子）

十五夜の日には給食室で手づくりした「お月見団子」を出します。白玉粉に絹ごし豆腐と砂糖を加えて丸めて茹で、みたらしあんをかけたお団子です。お楽しみに！



19日：世界の料理～ギリシャ～（ムサカ）

毎月19日の食育の日には、郷土料理か世界の料理を出しています。今月は、旬の秋なすを使ってギリシャ料理の「ムサカ」を作ります。なすとじゃがいもが入ったミートソースにベシヤメルソースを重ね、チーズをかけて焼くグラタン風の料理です。

大泉地区給食 7月に使用した大泉地区産食材・7月使用合計量

- ・えだまめ（南大泉） 7kg
- ・トマト（三原台） 9kg
- ・キャベツ（大泉町） 13kg
- ・じゃがいも（大泉学園町） 44kg

大泉地区給食とは、JA東京あおば大泉地区アグリセンターの協力のもと、本校近隣の生産農家の方が育てた地場野菜を給食の食材として使用する本校独自の取組です。