

9月給食ひとくちメモ(小)

月 4	火 5	水 6	木 7	金 8
<p>新学期最初の給食は、人気メニューのカレーです！しっかり食べて、午後も元気に過ごしましょう！！</p>	<p>肉じゃがは、甘じょっぱい味付けでご飯とよく合う副菜です。</p>	<p>ままかりは、サツパという魚ですが、「まんま(ご飯)を隣の家から借りてくるほど美味しい」と言われたことから、ままかりと呼ばれるようになったそうです。</p>	<p>冬瓜は、冬の瓜と書きますが夏が旬です。冷暗所で保存すれば冬までもつことから、漢字でそう記されるようになったといわれています。</p>	<p>ポトフは、大きめに切った野菜や肉類を、コンソメで煮込んだ煮込み料理の一つです。</p>
11	12	13	14	15
<p>のりには、「イノシン酸・グルタミン酸・グアニル酸」など色々な味成分が含まれ、だしのうま味成分と合わせ、より美味しいみそ汁になります。</p>	<p>バンサンスーは、中華風の和え物のことで、3種以上の千切りにした具を使用しています。</p>	<p>どさんこ汁は、北海道の野菜や赤みそを使用した汁物で、最後にバターを入れることで味にコクをだしています。</p>	<p>アセロラは、赤い実と果汁が特徴の果物で、ビタミンCが豊富に含まれています。</p>	<p>秋の香りシチューは、秋から旬が始まる、さつまいもやきのこが入った美味しいシチューです。</p>
18	19	20	21	22
<p>敬老の日</p>	<p>いわしつみれは、銚子市で作られています。つみれ汁は、千葉県鹿野の郷土料理のひとつです。</p>	<p>もずくは、海藻の一種で、沖縄県で作られています。くせがないので、和食だけではなく、洋食にも合う海藻です。</p>	<p>春雨入り野菜炒めは、春雨が肉や野菜のうま味をすって、美味しい炒め物になります。</p>	<p>クリーミーごまサラダは、ハムの塩気と野菜の甘さがごまドレッシングとよく合います。</p>
25	26	27	28	29
<p>ブロッコリーおかかマヨ風味和えは、人気のメニューのひとつで、かつおぶしのうま味がよくわかる味付けです。</p>	<p>いわしは、銚子漁港でも多く水揚げされる魚です。いわしのオレンジ煮は、オレンジの香りがほんのり香る煮魚です。</p>	<p>大学芋は、昭和初期(100年前)に誕生したと言われ、安くて大学生に人気があった、当時は「大学」とつけるのが流行していた、など色々な名前の由来があります。</p>	<p>今日は、一足早い「お月見」の行事食です！白玉餅は、良く噛んで食べましょう！！</p>	<p>さつまいものポタージュは、新メニューです！芋の甘さが感じられるスープですよ。</p>

29日は、「十五夜」です。

十五夜は、農作物などの収穫を月に感謝する行事です。平安時代に日本へ伝わり、初めは貴族が月を見ながら宴会を楽しむものでした。江戸時代には庶民にも広がり、作物の収穫を月に感謝したり、豊作を祈ったりする日となりました。芋類の収穫を祝う意味から「芋名月」とも呼ばれ、十五夜にさつまいもなどをお供えることもあります。

十五夜にはススキを飾ります。ススキは神様の依り代(神様がとまる場所)となり、翌年の豊作を願う意味もあります。

お月見団子は、団子を月に見立てて月に収穫を感謝し翌年の豊作を祈願します。関東では月をイメージした白く丸い団子ですが、関西では里芋をイメージして白い団子の周りにあんこがついているそうです。