



一週間の給食を写真で紹介します

9月16日 (月)	9月17日 (火)	9月18日 (水)
<div data-bbox="124 405 528 618" data-label="Image"></div> <div data-bbox="108 696 544 913" data-label="Image"></div>	<div data-bbox="587 286 1018 584" data-label="Image"></div> <div data-bbox="563 600 719 763" data-label="Text"> <p>麦ご飯 鶏すき みたらし団子 若芽の味噌汁 牛乳</p> </div> <div data-bbox="879 792 1031 824" data-label="Text"><p><807kcal></p></div> <div data-bbox="587 846 1007 1066" data-label="Text"> <p>みたらし団子の由来は、後醍醐天皇が、京都の下鴨神社にある「御手洗池」で水をすくったところ、まずは泡が一つ浮かび、続いて4つの泡が浮かびあがったので、それを団子に見立てたのが、みたらし団子の始まりと言われています。</p> </div>	<div data-bbox="1062 286 1493 584" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1038 600 1238 792" data-label="Text"> <p>枝豆じゃこご飯 鱈フライ ひじき焼売 切干大根の炒め物 さつまい 牛乳</p> </div> <div data-bbox="1353 792 1505 824" data-label="Text"><p><776kcal></p></div> <div data-bbox="1062 846 1477 976" data-label="Text"> <p>さつまいとは、鶏肉を使った具たくさん味噌汁のことです。鶏の飼育が盛んな鹿児島県で、はじめた料理と言われています。</p> </div>
<div data-bbox="220 1099 424 1131" data-label="Text"><p>9月19日 (木)</p></div> <div data-bbox="124 1144 539 1451" data-label="Image"></div> <div data-bbox="92 1458 320 1621" data-label="Text"> <p>麦ご飯 チキンカレー あちゃら漬け フルーツヨーグルト 牛乳</p> </div> <div data-bbox="408 1621 560 1653" data-label="Text"><p><782kcal></p></div>	<div data-bbox="691 1099 895 1131" data-label="Text"><p>9月20日 (金)</p></div> <div data-bbox="595 1144 1010 1451" data-label="Image"></div> <div data-bbox="563 1458 815 1653" data-label="Text"> <p>キャロットパン 豚肉のケチャップ煮 バイクドエッグ さつま芋のクリーム煮 コンソメスープ 牛乳</p> </div> <div data-bbox="887 1621 1023 1653" data-label="Text"><p><782kcal></p></div>	<div data-bbox="1054 1111 1485 1211" data-label="Section-Header"><h2>月見に供える いろいろなだんご</h2></div> <div data-bbox="1054 1256 1485 1532" data-label="Text"> <p>月見は、十五夜や十三夜に、だんごや収穫物を備えて月を見る秋の年中行事です。月見の風習は中国から伝わり、平安時代には貴族の間で月見の宴が行われていました。江戸時代には庶民にも広がり、秋の収穫の時期でもあるため、里芋などの収穫物を供えるようになりました。</p> </div> <div data-bbox="1054 1532 1485 1877" data-label="Text"> <p>月見に供えるだんごは、一般的には丸い形ですが、静岡県ではだんごを指でくぼませた「へそもち」、愛知県では里芋の形のようなだんご、関西地方では、あんを巻いた里芋の形のだんご、沖縄県では、だんごに塩味の小豆をまぶした「ふちやぎ」などが見られます。今年の十五夜(9月29日)には、だんごを供えて月見をしましょう。</p> </div> <div data-bbox="847 1778 1023 1921" data-label="Image"></div>
<div data-bbox="132 1671 512 1738" data-label="Section-Header"><h3>◆福岡県の郷土料理 あちゃら漬け◆</h3></div> <div data-bbox="105 1738 552 1895" data-label="Text"> <p>あちゃら漬けは、人が集まるお盆の時期によく食べられる、福岡県の郷土料理です。冷蔵庫がなかった時代から、夏場に日持ちする料理として重宝されてきました。</p> </div>	<div data-bbox="584 1671 1023 1765" data-label="Text"> <p>玉子は必須アミノ酸をバランスよく含み、ビタミンCを除く全ての種類の主要栄養素が含まれている完全食品です。</p> </div>	