

9月 予定献立表

4 取りすぎない やせすぎない

月	火	水	木	金
□□□□□□ 9月の大仙市産 □□□□□□ □ 米(あきたこまち) □ なす □ みそ □ かぼちゃ □ しょうゆ □ じゃがいも □ ゆで大豆 □ さといも □ ねぎ □ たまねぎ	□□ 9月の秋田県産 □□ □ ふた肉 □ にんにく □ おき枝豆 □ 菊 □ しめじ(由利本荘市) □ まいたけ(秋田市) □ ブルーベリー(大曲仙北地区) □ トウバンジャン(三種町)	9月1日 防災の日 	※ジョア(ブルーベリー) ・ ハヤシライス ★ ドイツソーセージ ・ マスカットゼリー和え ★ 嶋田ハム(大崎市)でつくられた学校給食用のソーセージ。	1 ※ジョア(ブルーベリー) ・ ハヤシライス ★ ドイツソーセージ ・ マスカットゼリー和え ★ 嶋田ハム(大崎市)でつくられた学校給食用のソーセージ。
4 BOOK MENU ・ ごはん ・ タレ入り肉だんご ・ 春雨入り五目きんぴら ・ 赤だし ★ 秋田県産りんごゼリー ★ 県産のりんごで作ったゼリー。	5 BOOK MENU ・ 丸パン ・ ウィナーカツ ・ ラタトゥイユ ・ とり肉ときのこのクリーム煮 ★ あんこ&マーガリン ★ 小倉トーストの発祥は名古屋。	6 ほね ・ ごはん ・ いわしのオレンジ煮 ・ 切干大根のベーコンソテー ★ 冬瓜のスープ ・ 洋なしミニゼリー ★ 冬瓜は夏野菜。	7 ・ ごはん ・ ベーコンコロッケ ・ ひじきのそぼろ煮 ★ 卵となめこのみそ汁 ★ なめこのヌルヌルには、免疫力アップの効果。	8 BOOK MENU ・ ごはん ★ 米粉きょうざ(大豆ミート) ・ はるさめサラダ ・ わかめスープ ・ ぶどうゼリー ★ 大豆ミートを使ったきょうざ。
11 ・ ごはん ・ 里芋コロッケ ・ クーピーリチー ・ 鶏だしスープ ★ 鶏ガラや昆布、煮干しだしでとったスープ。	12 BOOK MENU ★ ナン ・ きんとんパイ ★ チリコンカン ★ ポテトチャウダー ★ ナンにチリコンカンのをせたり、スープに付けて食べよう。	13 ほね ・ ごはん ・ カツオのソース揚げ ・ 蒸し豚しゃぶサラダ ★ 菊花おでん ★ 9月9日の重陽の節句に合わせて季節のおでん。	14 BOOK MENU ・ ごはん ・ ふた肉のケチャップソテー ・ コーンポテト ★ もずくのみそ汁 ★ 日本で食べられるもずくは、95%以上が沖縄県産。	15 BOOK MENU ★ チキンナスカレー ・ ブロッコリーのごま和え ・ ぶどうヨーグルト ★ ナスは旬が長く、夏はみずみずしく、秋は実がしまっているのが特徴。
18 敬老の日	19 ・ 丸パン ★ チキンのチーズオープン焼き ★ 人参ポリタン ・ コーンスープ ★ いちご&マーガリン ★ パンに挟んで食べても◎	20 ほね ・ ごはん ・ ホッケフライ ・ キムタク炒め ★ せんべい汁 ★ 青森県八戸市周辺で江戸時代に生まれた郷土料理。	21 ・ ごはん ・ 御狩場焼き ★ ルーローハン ・ まいたけのみそ汁 ★ 八角などのスパイスを使った台湾料理。	22 ・ ごはん ・ ささみカレーフライ ・ 塩とろみ炒め ・ マロニースープ ★ 秋田県産ブルーベリーゼリー ★ 大曲仙北地区のブルーベリー。
25 BOOK MENU ・ ごはん ・ とりつくね~おろしソース ・ にんじんしりしり ・ 揚げなすのみそ汁 ★ さつまいもチップス ★ 硬いのでしっかりかもう!	26 BOOK MENU ★ ピタパン ★ 肉じゃがコロッケ ★ ブルコギ炒め ・ 卵とコーンのスープ ★ ピタパンにおかずをはさんで食べよう。	27 ほね ・ ごはん ・ サバのカレー焼き ★ いためピーフン ・ とりごぼうスープ ★ ピーフンは、米から作られためんこの仲間。	28 ・ ごはん ・ ちくわの磯辺揚げ ・ ごぼうサラダ ★ さつまいものみそ汁 ★ さつまいものみそ汁は、煉獄杏寿郎が好きな食べ物。	29 BOOK MENU ★ ポロネーゼハヤシ ・ おさかなナゲット ・ ブルーベリーゼリー和え ★ 大豆ミートやひき肉、細かく切った野菜で作るハヤシライス。

*牛乳は毎日つきます。*予定献立につき変更になることがあります。

*給食費の第5期納期限(口座振替日)は、9月25日です。

ほね このマークがあるときは さかな ほね ちゅうい た 魚の骨に注意しながら食べましょう!

9月9日は不老長寿を願う「重陽の節句」

現在ではあまりなじみのない行事ですが、9月9日は五節句(五節供)のひとつ「重陽の節句」です。

旧暦の9月9日は、現在の暦では10月中旬ごろに当たり、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。

古代中国では、奇数が重なる日は縁起のよい日とされており、その習慣が日本にも伝わって「五節句」と言われるようになりました。中でも一番数の大きい9月9日は盛大にお祝いするようになりました。



9月 読書×給食「ブックメニューの日」

◆「ブックメニューの日」とは、絵本や物語、小説などに登場する料理や食べ物を給食で再現、登場させる取り組みです。

「大豆ミート」 <p>★大豆から作られたお肉!? 【大豆ミートのひみつ】</p>	「カレー」 <p>★エリート大学とカレー作り対決 【カレーなる逆襲】</p>	「カレー」 <p>★37人のカレーに対する思い 【たかがカレーというカレー】</p>	「じゃがいも」 <p>★じゃがいもの愉快な絵本 【じゃがいもポテトくん】</p>	「おでん」 <p>★お鍋の一番人気 【おでんのおうさま】</p>
「おでん」 <p>★地域によって異なるおでん! 【日本全国おでん物語】</p>	「人参しりしり」 <p>★沖縄で起こるミステリー 【ホテルジュシー】</p>	「ラタトゥイユ」 <p>★イゴが喜んだ郷土の味 【レミーのおいしいレストラン】</p>	「りんご」 <p>★りんごの見え方がユニーク 【りんごかもしれない】</p>	「サバ」 <p>★サバが好物な猫 【おれはねこだせ】</p>