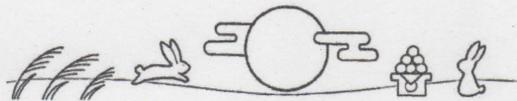


9月の献立紹介



9日(月)行事献立「^{ちょうよう}重陽の節句」

9/9は「重陽の節句」で、別名「菊の節句」です。昔から、菊の花の強い香りは悪い気を追い払うと信じられてきました。9日の給食では、菊の花びらをおひたしにします。

13日(金)行事献立「十五夜」

今年の十五夜は9/13です。十五夜は、別名「芋名月」とも呼ばれており、里芋料理や月見団子、秋に収穫された農作物をお供えて月を拝みます。

ラグビーワールドカップ開催記念「日本の対戦国の料理」

20(金)ロシア

ロシアでは、長く厳しい冬の寒さに備えるため、保存食の文化が発達しています。また、体が温まる、シチューなどの煮込み料理が多いのが特徴です。

27(金)アイルランド

アイルランドでは、17世紀頃にジャガ芋が伝わると主食として食べられるようになりました。現在では主食にパンも食べますが、ジャガ芋料理は今でも豊富にあります。

24日(金)行事献立「^{ひがん}秋の彼岸」

彼岸は、春分の日と秋分の日を中日にした前後七日間です。今年の秋分の日は9/23なので、9/20~9/26が秋の彼岸となります。

春の彼岸には「おはぎ」、秋の彼岸には「ぼたもち」をお供えて食べる風習があります。

30日(月)郷土料理「京都府」

10月4日からの3年生の修学旅行にちなんで、京都府の料理を出します。

京都には神社や寺が多く、^{しょうじん}精進料理（肉や魚を使わず、植物性の食材だけで作る料理）が発達しています。大豆から作られている豆腐や湯葉は、たんぱく源として利用されてきました。30日の給食では、すまし汁に湯葉を入れます。



★9月使用予定の特別栽培農産物★

3(火)幸水(梨)、4(水)幸水、11(水)洋梨、13(金)つがるりんご

17(火)20世紀(梨)、18(水)温州みかん、20(金)柿

※果物の生育や収穫状況により、使用する果物に変更となる場合があります。