

いただきます

豊浦町学校給食センター
給食だより 2024年9月



じゅうごや 9月17日は、十五夜です

十五夜は、きれいな月をながめながら収穫に感謝する行事です。
旧暦で8月15日は、『十五夜』といわれ、その晩の月は、『中秋の名月』といわれます。現在の暦では、十五夜は、早い年で9月初旬から遅い年で10月になることもあります。

9月20日の献立に、十五夜ゼリーがつきます。

ぼうさい 9月1日は、防災の日です



9月1日は、『防災の日』です。そして、この日を含む1週間は『防災週間』です。給食センターでは、災害などで給食が提供できない場合、変わりになるカレーや汁物、缶詰などの非常食を備蓄しています。9月3日、9月9日の献立では、給食センターで備蓄している非常食『洋梨缶』『救給根菜汁』が登場します。この機会に、給食の非常食の味に慣れておきましょう。

むしょうていきょう ピーマンを無償提供していただきました

豊浦町礼文華にある『星の美ファーム』さんから、ご厚意でピーマンを無償提供していただきました。感謝して味わっていただきましょう。(11日13日26日に登場します。)



ピーマンの香り成分のピラジンは、血液をサラサラにします。また、ピーマンには、皮膚や粘膜を保護する作用があるβカロテンやビタミンCなどが、豊富に含まれています。

ちゅうがく ねんせい かんが きゅうしよく 9月10日(火) 中学1年生が考えた給食

- ☆ひじきときのこのごはん ☆さつまいも豚汁
- ☆ハリハリサラダ ☆かぼちゃプリン



※今回は、一人ずつ献立を考えてもらいましたので、みなさんが考えた献立から多かった料理を選んで組み合わせ、一つの献立にしてみました。

☆ポイント☆

- ・秋(旬)の食材を使った。・かぼちゃプリンにすることで、3群の緑黄色野菜を増やせて、バランスよくできた。
- ・ハリハリサラダは、人気が多いサラダなので選びました。

せかい りょうり し 世界の料理を知ろう④

☆ルーローハン

ルーローハンとは、台湾料理で『甘い醤油で煮込んだ豚肉のかけご飯』のことです。給食では、八角などのスパイスは、入れませんが、甘い味を給食風にアレンジしてみました。

☆ルオポータン

ルオは、大根という意味だそうです。大根や大根の葉っぱを使った台湾の汁物です。

