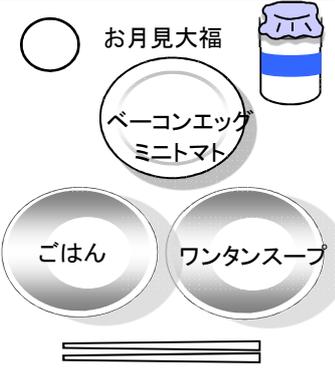
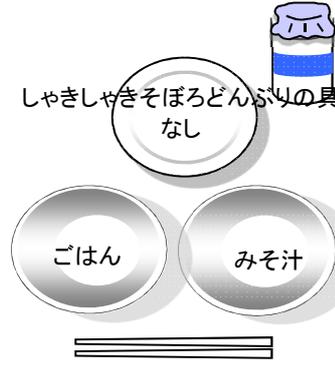


1日 木曜日	 <p>お月見大福 ベーコンエッグ ミニトマト ごはん ワンタンスープ</p>	つきみこんだて お月見献立について	にち もく 1日(木)
	<p>今日は十五夜です。旧暦の8月12日を十五夜とって、昔から秋のすんだ夜空に浮かぶ満月を眺める習慣があります。十五夜は仲秋の名月と呼ばれ、米やいも、果物などたくさん収穫時期をひかえた秋に実り多き秋になりますようにと豊作を祈願する行事です。稲穂を連想させる「すすき」を飾る習わしです。十五夜は別名「芋名月」といい、里芋などのいも類の収穫を祝う行事であるため、里芋やさつまいもなどのいも類をお供え物として飾ることが多いです。今日の給食では、お月様にみたくて、ベーコンエッグを作りました。</p>		
2日 金曜日	 <p>しゃきしゃきそばろどんぶりの具なし ごはん みそ汁</p>	しゃきしゃきそばろどんぶりについて	にち きん 2日(金)
	<p>しゃきしゃきそばろどんぶりは、その名の通り、たべるとしゃきしゃきした食感があるのが特徴です。この料理は、牛肉と豚肉の挽肉をいため、にんじん、たまねぎ、さやいんげん、きりぼしだいこんをいためて作ります。野菜がうま味調和して、しゃきしゃきした感じになります。きりぼしだいこんが入るのは、いがいな組み合わせだと思えます。切り干し大根は大根を干すことで、ビタミンDが多くなり、カルシウムの吸収を助ける働きがあります。今日は、ごはんと混ぜ合わせていただきます。</p>		