



がつ しょうかい 9月のメニュー紹介



あきたかたしきゅうしょく
安芸高田市給食センター

こんげつ しょうかい
今月のこだわりメニューを紹介します。

H24.9

月日(曜)	メニュー	しょうかい メニュー紹介
9月3日 (月)	えだまめ 枝豆サラダ 【旬の食材を 味わう日】	えだまめ むかし えだまめ 枝豆は、昔、枝についてそのまま茹でて売られていました。そして、えだまめについてそのまま歩きながら食べていたそうです。今のファストフードみたいですね。その頃は「枝付き豆」と呼ばれていました。それが、「えだまめ」と呼ばれています。今日は、枝豆を使ったサラダです。夏の味を味わって食べてください。
9月7日 (金)	わふう 和風タコライス 【郷土料理の日】	タコライスは、タコスの具をご飯にのせて食べる沖縄県の郷土料理です。タコスはメキシコ料理の1つで、サンドイッチのような料理です。今日は、もずくスープとパイナップルで、沖縄県の特産物を使った料理を組みあわせました。暑い中、元気で過ごすための知恵が詰まった沖縄料理を味わってください。
9月10日 (月)	ちくわの二色揚げ 【チャレンジ メニューの日】	今日のちくわの二色揚げは、青のりとカレーの2つの味を作りました。給食センターでは、一度に揚げるのができないので、青のり味のちくわと、カレー味のちくわを交互に揚げて、それぞれの数を数えました。いつものちくわの天ぷらに比べて、手間がかかるのですが、みんなが喜んで食べてくれると嬉しいです。
9月13日 (木)	ぶどう 【地場産物を 味わう日】	今日のぶどうは、安芸高田市八千代町の八千代四季の里農園のぶどうです。「心をこめて作ったので、ぜひ安芸高田市の子どもたちに食べてほしい」と届けてくださいました。おいしいぶどうになるよう、暑い夏の間も作業をされたそうです。感謝していただきましょう。
9月21日 (金)	チャプチェ 【世界の料理の日】	チャプチェは、春雨を炒めた韓国料理です。もともとは、野菜だけを炒めた料理だったそうです。ピリッとした辛さは食欲を高めてくれます。暑い時は食欲が落ちてしまいますが、チャプチェを食べて、元気な体をつくってくださいね。
9月28日 (金)	つきみじる 月見汁 【行事食の日】	今年のお月見は9月30日です。9月30日は日曜日なので、給食では、今日、お月見汁にしました。お月見は、いろいろな行事がありますが、どれも作物がよくとれるようにという願いが込められています。9月30日には、きれいな月が見えるといいですね。