

# ★お月見献立★

## ○9月21日(火)の給食

むぎごはん  
さんまのかぼやき  
根菜の煮物  
十五夜ゼリー  
牛乳



9月21日(火)の給食は、お月見をテーマにした行事食の献立でした。

旬のさんまを揚げてかぼ焼き風の味付けをした“さんまのかぼやき”や鶏肉や里芋・たけのこ・にんじん・ごぼう・いんげんなどの具をしっかりと煮こんで味付けをした“根菜の煮物”、月の中にうさぎが描かれている“十五夜デザート”にしました。

年々とれる量が減っている旬のさんまを骨も気にせず食べることができるようにしっかり揚げたので、よくかんで食べてくれたようです。

食欲の秋です。旬の食べ物をたっぷり食べて2学期も元気にすごしてほしいと思います。



昔、十五夜には「さといも」をおそなえしていたことから、十五夜を「いも名月」ともよびます。