

SCHOOL LUNCH WARABI

9月

和良比小の給食をご紹介します！

9月3日（火）



ごはん
牛乳
麻婆豆腐
春巻
もやしと小松菜のナムル
バナナ

9月4日（水）★四街道市内統一メニュー★



ごはん
牛乳
山賊焼き
野菜の納豆和え
栄養満点味噌汁

9月5日（木）



二色サンド
牛乳
米粉豆乳シチュー
ひじきのサラダ
オレンジ

9月6日（金）



ごはん
牛乳
鶏肉のバーベキューソース焼き
りっちゃんサラダ
塩豚カレーポトフ
ヨーグルト

9月9日（月）



ごはん

牛乳

たらのオイネーズ焼き

ひじきのカラフル和え

炒め野菜の味噌スープ

バナナ

9月10日（火）



スパゲティ

牛乳

ミートソース

コロッケ

ほうれんそうとツナのサラダ

9月11日（水）



ごはん

牛乳

野菜たっぷりビビンバ

ワンタンスープ

サイダーポンチ

9月12日（木）



きなこあげパン

牛乳

肉団子スープ

海藻と野菜のかむかむサラダ

オレンジ

9月13日(金)



ごはん
牛乳
大根のオイスターソース煮
焼き餃子
バンバンジー
りんご

9月17日(火) ☆十五夜メニュー☆



ごはん
牛乳
さめのちょっぴり辛煮
庄内風芋煮
お月見団子

9月18日(水)



ごはん
牛乳
ポークカレー
ごまじゃこサラダ
ヨーグルト

9月19日(木)



コッペパン
牛乳
コーンクリームシチュー
ツナポパイサラダ
梨

9月20日(金)



きむたくごはん
牛乳
さんが焼き
豆腐と小松菜の中華スープ
りんご

9月24日(火)



いわしごはん
牛乳
鶏肉のねぎ塩焼き
チゲ風豚汁
巨峰

9月25日(水)



ごはん
牛乳
生揚げの味噌チーズ焼き
磯香和え
塩ちゃんこ汁
みかん

9月26日(木)



ヨーグルトトースト
牛乳
ポークビーンズ
小松菜サラダ

9月27日(金)



ごはん
牛乳
擬製豆腐
秋の幸煮しめ
オレンジ

9月30日(月)



みそラーメン
(中華めん)
牛乳
韓国風焼き鳥
小松菜のナムル
プリン

十五夜

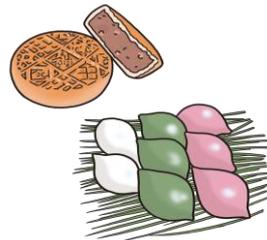
1年の満月の中でも、昔からとても美しいとされてきた『中秋の名月』は、特に『十五夜』ともよべられます。月の美しさを愛でながら、秋の収穫物を供えてお祝いをする伝統があります。

きゅうれき がつ にち 旧暦の8月15日



昔の日本では使われていた、月の満ち欠けをもとにしたこよみ(旧暦)では、毎月15日の夜は必ず満月になりました。その中でも、とくに旧暦8月15日の満月が「中秋の名月」です。2024年は9月17日になります。

ひがし ひる いわ 東アジアで広く祝われる



この日の月を愛でる風習は、中国から東アジア一帯に伝わりました。中国や台湾では「中秋節」として国民の休日になり、丸い「月餅」を食べて祝います。韓国では「秋夕(チュソク)」とよばれ、「松餅(ソンピョン)」を食べます。

つきみだんご 月見団子いろいろ



十五夜には、日本では稲穂に見立てたすすきと、収穫された、さといもなどをお備えし、秋の実りを祝いました。そのため「いも名月」*とよばれることもあります。また月に似せた丸い団子をお供えるようにもなりました。ただし地域によっては、団子をさといもの形にして、皮に見立てたあんこの衣を着せたり、団子の形をしずく型にするとところもあります。



にほんどくじ にかい つきみ 日本独自、二回の月見!



平安時代の宮中では、この日に詩歌管弦の宴も開かれました。また日本独自の風習として、翌月、旧暦9月13日の「十三夜」にもお月見をします。2回お月見をしないと「片見月」として縁起が悪いとされたのです。お供えものも少し変わるため、この十三夜を「豆名月」や「くり名月」と呼ぶこともあります*。