

<p>行事:14, 15, 16日 修学旅行 15日 十五夜 20, 21日 宿泊研修</p>	<p style="text-align: center;">🎌 伝えよう日本の味 🍡</p> <p>『十五夜』 旧暦の8月15日と9月13日はそれぞれ『十五夜』と『十三夜』といわれています。お月見には、米などの収穫を感謝し、団子が供えられます。地域によって、飾る団子の数や形が違いますので、調べてみるといいですね。 また、十五夜には里芋、十三夜には豆が供えられることから、それぞれ「芋名月」「豆名月」ともいわれています。 ススキは、米が実る稲穂に見立てて供えられるようになりました。 今年の十五夜は9月15日(木曜日)、十三夜は10月13日(木)です。きれいな月が見られるといいですね。</p>			<p>1日(木)</p> <p>わかめサラダ オムレツ 麦ごはん ハッシュドビーフ</p>	<p>2日(金)</p> <p>冷凍ミカン 豚肉のから揚げ ひじきごはん すまし汁</p>
<p>5日(月)</p> <p>スライスチーズ カラフルサラダ サーモンフライ パンズパン ポテトスープ</p>	<p>6日(火)</p> <p>ナムル 焼肉 麦ごはん 春雨スープ</p>	<p>7日(水)</p> <p>フルーツポンチ ウインナー 小型パン 焼きそば</p>	<p>8日(木)</p> <p>切干大根のきんぴら イカのかりん揚げ 麦ごはん なすの味噌汁</p>	<p>9日(金)</p> <p>福神漬 小松菜のソテー 麦ごはん カレー</p>	
<p>12日(月)</p> <p>マカロニサラダ チリコンカン 米粉ロールパン レタススープ</p>	<p>13日(火)</p> <p>中華サラダ えびしゅうまい 麦ごはん 麻婆豆腐</p>	<p>14日(水)</p> <p>茎わかめのサラダ さつま芋と大豆の揚げ煮 きつねうどん</p>	<p>15日(木)</p> <p>お月見ゼリー 里芋の煮物 秋鮭の柚庵焼き 麦ごはん キャベツの味噌汁</p>	<p>16日(金)</p> <p>なし 飛騨牛コロッケ ツナピラフ ジュリエンスープ</p>	
<p>19日(月)</p> <p style="text-align: center;">敬老の日</p>	<p>20日(火)</p> <p>ひじきの佃煮 パン 酢豚 麦ごはん にら玉スープ</p>	<p>21日(水)</p> <p>コーンもやし ソフト麺 ココアビーンズ カレーソース</p>	<p>22日(木)</p> <p style="text-align: center;">秋分の日</p>		
<p>26日(月)</p> <p>いちごジャム イタリアンサラダ 食パン ささみのレモン煮 ミネストローネ</p>	<p>27日(火)</p> <p>じゃがいものうま煮 豚キムチ 麦ごはん わかめスープ</p>	<p>28日(水)</p> <p>チョコクリーム ラタトゥイユ 食パン イカのハーブ焼き 野菜のカレースープ</p>	<p>29日(木)</p> <p>巨峰 さんまの蒲焼き風 たくあんのごま和え 麦ごはん きのこ汁</p>	<p>30日(金)</p> <p>ヨーグルト あまごのから揚げ 栗五目ごはん 小松菜のすまし汁</p>	

岐阜県の魚を知ろう!

岐阜県は、飛騨地方の山岳地帯から美濃地方の平野部まで多様な地形と豊かな水に恵まれた地域で、木曾川・長良川・揖斐川で獲れるアユ・アマゴ・ニジマス・イワナなどが有名です。その中から給食でも登場するアユとアマゴを紹介します。

・アユ 香魚ともいわれ、岐阜県の魚に指定されています。塩焼きや甘露煮、フライにしておいしく食べられます。給食では甘露煮や唐揚げにしています。

・アマゴ 体に赤い点があるのが特徴です。鮎とならんで岐阜県を代表する川魚です。刺身や塩焼き、甘露煮にしておいしく食べられます。給食では唐揚げにしています。

○魚の盛り付け方豆知識○

給食でも頭がついた魚がでることがあります。そんな時みなさんはどのように盛り付けていますか？日本料理では魚の頭は食べる人からみて左側にして盛り付けるという約束があります。これは食べやすさを考えた盛り付け方です。
是非、給食で頭がついた魚が出た時には意識して配膳してください。

