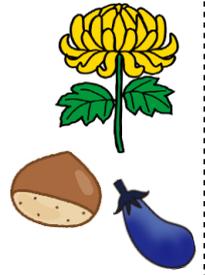


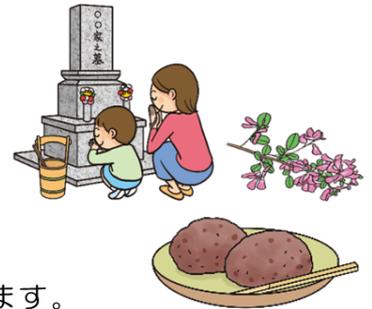
～重陽(ちょうよう)の節句(9/9献立)～

9月9日は菊の花を用いて不老長寿や無病息災を願う重陽の節句です。重陽の節句は秋の収穫祭と結びついてきたため、祝い膳として、菊花だけでなく、ナスや栗など秋の食材が並びます。「おくんち(重陽の節句)にナスを食べると中風(病気の一つ)にならない」や「栗は山の新米と例えられ、栄養価が高く長生きができる」と言われています。



～秋の彼岸(9/22献立)～

秋の彼岸は、秋分の日をはさんだ前後一週間のことを言います。秋分の日、昼と夜の長さが同じになることから、亡くなった人に近くなる日だと信じられていました。そのためお彼岸には、お墓やお寺をお参りし、萩の花に見立てた「おはぎ」などのお供え物をあげ、ご先祖様の供養をします。「おはぎ」に使われる小豆の赤い色には、邪気を払う力があるとされていたことから、ご先祖様の冥福を祈り、お供えするようになったと言われています。また、肉や魚を使わない料理「精進(しょうじん)料理」が食べられます。



今月の学校給食「沼田の日」 ～沼田の食材～

今月の学校給食「沼田の日」には、旬の食材である「えだまめ」と「トマト」を使用しました！



高原の冷涼な気候を生かして栽培される沼田市の枝豆は、味が良く品質が良いと市場でも高い評価を受けています。



沼田市では夏から秋に栽培され、7月上旬から11月上旬まで出荷されます。給食では、白沢地区で品種改良された「ぜいたくトマト」を使用しています。

中学3年生に「卒業までに食べたい給食メニューアンケート」を実施しました！

卒業が近づいている中学3年生に、残りわずかな給食時間を楽しみ、思い出に残してもらいたいと思い、「卒業までに食べたい給食メニューアンケート」を実施しました。

お答えいただいたメニュー全てを提供することはできませんが、希望の多いメニューを中心に、2学期から献立に取り入れていきます。楽しみにしてください！

♪9月の献立に取り入れたリクエストメニュー♪

- | | | | | | |
|---------|------------|-----------|---------|--------|------|
| ★ごまあえ | ☆豚汁 | ★なめこ汁 | ☆カレーうどん | ★ハンバーグ | ☆ゼリー |
| ★ピザ焼き | ☆ブロッコリーサラダ | ★カレーライス | ☆オムレツ | ★けんちん汁 | |
| ★わかめごはん | ☆わかめスープ | ★しょうゆラーメン | ☆しゅうまい | | |

来月もお楽しみに！

