

給食だより 9月号



立秋も過ぎ、暦の上では秋ですが、9月はまだまだ残暑の厳しい日が続きます。暑かった夏の疲れが残って、なかなか本調子に戻らない人も多くいることでしょう。規則正しい生活リズムを整え、食事もしっかりとって体調を整えましょう。



《8・9月のフルーツ給食》



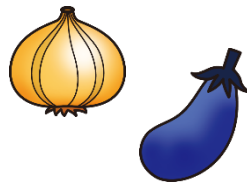
8/26 ぶどう

9/4 梨（豊水）

梨は、すっきりとした甘さとみずみずしい味わいの果物です。「豊水」は、甘さと酸味のバランスがとれた品種です。シャリシャリとした食感が、よりおいしさを引き立てます。

《8・9月使用予定の地元食材》

米・玉ねぎ・きゅうり・ねぎ・なす
さつまいも・小松菜・梨・ぶどう



食器を美しく並べて食べていますか？

～配膳のはなし～

食器はランチョンマットやトレーの上であれば、どこに並べてもよいというものではありません。日本での食器や料理の並べ方のスタイルは、室町時代に成立した「本膳料理」にさかのぼるとされます。給食でも、日本料理の基本的な型を踏まえた並べ方で指導しています(ただし、左利きの子の場合は食べやすいように左右を入れ替えて調整することもあります)。

