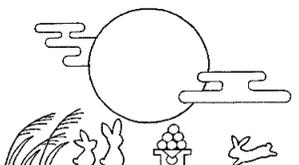
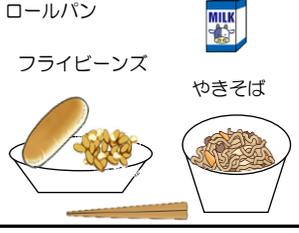
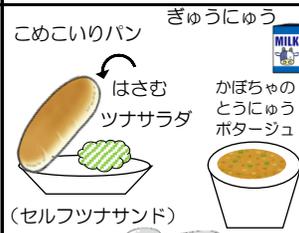
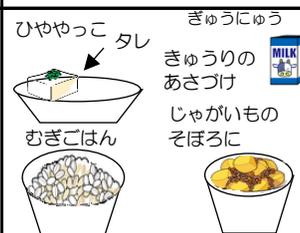


月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>給食クイズ</p> <p>9月29日は中秋の名月です。 十五夜とも呼ばれますが、他に「〇〇名月」とも呼ばれます。 〇〇に入るのは、次のうちの食べ物でしょう。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>①くり</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>②いも</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>③まめ</p> </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>				
4	5	6	7	8
<p>フレンチサラダ ぎょうにゅう ヨーグルト</p>  <p>むぎごはん こめこのカレー</p>	<p>いかのあげに かんぱん ぎょうにゅう</p>  <p>むぎごはん みそしる</p>	<p>げんりょう ロールパン ぎょうにゅう</p>  <p>ちゅうかコーンサラダ にくみそうどん</p>	<p>ナムル ぎょうにゅう</p>  <p>しそとごまのふりかけ あつあげとうすらたまごのあますあん</p>	<p>こめこいりパン ぎょうにゅう</p>  <p>サーモンフライ ミネストローネ ソース</p>
<p>カレー粉は、ターメリック、コリアンダー、クミン、赤とうがらしなどを混ぜ合わせて作られます。</p>	<p>毎年9月1日は、「防災の日」です。「かんぱん」は、ガスや電気が使えなくてもすぐ食べられる非常食として、よく知られています。</p>	<p>みそは、作り方や熟成させる期間によって色が変わります。「肉みそうどん」には、赤みそを使っています。</p>	<p>ナムルは、韓国語で「和え物」のことです。野菜を調味料とごま油などであえて作ります。</p>	<p>ミネストローネは、イタリアの野菜スープです。たくさんの野菜や豆を使った具だくさんのスープです。</p>
11	12	13	14	15
<p>ぎょうにゅう</p>  <p>ピビンバ むぎごはん わかめスープ</p>	<p>いかのピリからやき ぎょうにゅう キャベツのごまあえ</p>  <p>むぎごはん おからのいりに</p>	<p>げんりょう ロールパン ぎょうにゅう</p>  <p>フライビーンズ やきそば</p>	<p>パンサンスー ぎょうにゅう ぶどう</p>  <p>むぎごはん あきなすいり マーボー豆腐</p>	<p>ぎょうにゅう</p>  <p>こくとうパン ぎょうにゅう さわらのてりマヨやき コーンサラダ ジャーマン ポテト</p>
<p>ピビンバは、韓国の料理で、「まぜごはん」という意味です。ごはんを具をよく混ぜていただきます。</p>	<p>ごまは、世界中で親しまれている食べ物のひとつです。炒ったり焼いたりすることで、香ばしい香りが立ち、おいしさを引き出します。</p>	<p>フライビーンズは、かみかみメニューです。よくかむことで満腹感が出て、食べすぎを防ぐことができます。</p>	<p>あきなすは、9月から10月頃に収穫されます。皮がやわらかく、みずみずしいのが特徴です。</p>	<p>ジャーマンとは、ドイツを意味します。ドイツでたくさん食べられているじゃがいもを使った料理です。</p>
18	19	20	21	22
<p>敬老の日</p> <p>ユーリンチー ぎょうにゅう つぼつけ</p>  <p>むぎごはん とうがんじる</p>	<p>げんりょう ロールパン ぎょうにゅう</p>  <p>わかめサラダ いちごジャム クリームパンネ</p>	<p>やきししやも ぎょうにゅう さんしよくあえ</p>  <p>むぎごはん ごもくまめ</p>	<p>こめこいりパン ぎょうにゅう</p>  <p>はさむ ツナサラダ かほちゅうの とうにゅう ポタージュ</p>	
<p>冬瓜は、夏に収穫されます。冬まで日持ちすることから、漢字では、「冬の瓜」と書きます。</p>	<p>パンネは、パンの先の形をした筒状の Pasta です。クリームソースやトマトソースと合わせるものが多いです。</p>	<p>ごもくまめは、昔から食べられてきた和食です。料理名は五目とは、五種類の栄養、バランスのよいという意味が込められています。</p>	<p>ツナは、英語でまぐろのことを言います。今日は、まぐろを油漬けにしたものを使ったサラダです。パンにはさんで食べましょう。</p>	
25	26	27	28	29
<p>さわらのてりやき ぎょうにゅう ごますあえ</p>  <p>むぎごはん こうやどうふと ひじきのもの</p>	<p>ひややつこ ぎょうにゅう タレ</p>  <p>きゅうりの あさづけ むぎごはん じゃがいもの そばろに</p>	<p>ぎょうにゅう</p>  <p>ロールパン ぎょうにゅう こまつなサラダ</p>  <p>チリコンカーン</p>	<p>ちくわのカレーあげ ぎょうにゅう (1・2ねんせい 1こ)</p>  <p>ごますあえ むぎごはん こんにやくと ピーマンの いためもの</p>	<p>つきみだんご ぎょうにゅう</p>  <p>げんりょう ロールパン しいらのピザやき やさいスープ</p>
<p>高野豆腐は、豆腐を凍らせてから乾燥させて作られます。調理すると、味がしっかりしみこみます。</p>	<p>今日は三重地物一番給食の日です。冷奴の豆腐は、三重県産の大豆を使い津市で作られた地産品です。</p>	<p>チリコンカーンは、メキシコ由来のアメリカ料理です。肉、トマト、豆などをスパイスと一緒に煮込んで作ります。</p>	<p>ピーマンは、夏が旬の野菜で、熟すと黄色や赤色になります。もともとは唐辛子の仲間でしたが、辛いものに改良されました。</p>	<p>今日は、十五夜です。十五夜には、団子を供えて月見をする風習があります。芋の収穫の時期なので、芋名月とも呼ばれます。</p>