



令和4年9月 定時制給食予定献立表



月	火	水	木 1	金 2
			トマトクリームパスタ 牛乳 コーンサラダ 野菜スープ 防災の日	ご飯 牛乳 鶏肉の塩レモン焼き ごま風味和え 味噌汁
5	6	7	8	9
冷やし中華 牛乳 ミニピザまん 棒棒鶏風サラダ 青りんごゼリー	菜飯 牛乳 ポテトコロッケ ごま塩和え 味噌汁	ハヤシライス 牛乳 わかめともやしのサラダ コンソメスープ	ご飯 牛乳 赤魚の煮付け お浸し 月見汁 月見だんご	校外学習
12	13	14	15	16
ご飯 牛乳 豚肉の生姜焼き わさびマヨ和え 味噌汁	塩野菜ラーメン 牛乳 シュウマイ 中華サラダ	ロコモコ丼 ジョア チョップドサラダ オニオンスープ	ご飯 牛乳 鱈の塩麴焼き ひじきの煮物 味噌汁	玉子炒飯 牛乳 春巻き ナムル わかめスープ
19	20	21	22	23
敬老の日	ご飯 牛乳 豚肉のスタミナ炒め 和風サラダ 味噌汁	中華丼 牛乳 チヂミ 中華スープ	ご飯 牛乳 カジキと野菜の 五色炒め ごま和え 味噌汁	秋分の日
26	27	28	29	30
ドライカレー 飲むヨーグルト シーザーサラダ たまごスープ	ご飯 牛乳 白身魚のレモン ペッパーフライ かまぼこ入り三色サラダ 味噌汁	宇治抹茶パン 牛乳 メンチカツ コールスローサラダ かきたま汁	学期末休業 →	

※予定している献立は学校行事や食材の都合等で変更になることがあります。

9月分平均栄養量 761 kcal 食塩相当量 2.7 g

十五夜と行事食

十五夜とは昔の暦で8月15日の夜のことで（現在の暦では9月～10月初旬ごろ）。「中秋の名月」ともいい、1年で最も月がきれいに見えることから、月を眺めるお月見の風習があります。ちょうど、農作物の収穫時期に当たるため、季節の野菜や果物などをお供えし、収穫に感謝する意味もあります。

2022年の十五夜は9月10日です。

月見団子

満月に見立てた丸い団子を15個お供えします。数や形は地域によってさまざまです。



里いも料理

十五夜は別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べる風習があります。



9月8日(木)の給食に「月見だんご」を提供する予定です。

地域によって違う？月見団子



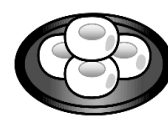
関西地方

里いものような形で、あんこを巻き付けてある。



愛知県名古屋市

里いものような形で、ピンク・白・茶の3色。



静岡県中部地方

へそのように真ん中がくぼんだ形で、「へそもち」の名で親しまれる。