

<p>九月五日(月)</p>	<p>おさつスティック せとうち さっぱり サラダ ぎゅうにゅう スタミナどんぶり(ぐ) むぎごはん</p>	<p>○食べ物クイズ「にんにく」 【問題】特有の香りがあるにんにくですが、他の食べ物に対して、ある働きをしてくれています。その働きは次のどれでしょう？</p> <p>① 食べ物の辛さを引き出す働きがある。 ② 食べ物の甘みを引き出す働きがある。 ③ 食べ物のおいさを引き出す働きがある。</p>
<p>九月六日(火)</p>	<p>きりぼしだいこんの にも さばの もしおやき ぎゅうにゅう ごはん ごもくじる</p>	<p>○食事のマナー「食器の置き方」 給食では、ひとくちメモのとなりに当日の配ぜん図を載せています。ごはんなどの主食は手前左側に、汁物などは手前右側に置きます。そして、お皿のおかずは中央に置きます。また、はしやスプーンなどは一番手前に先が左側となるように置きます。正しい場所に食器などを置くことで、良いマナーで食事をすることができます。みなさん、自分のおぼんの上を見てみましょう。</p>
<p>九月七日(水)</p>	<p>アーモンド(中学校) あつあげの カレーいため ぎゅうにゅう ごはん とうがんの スープ</p>	<p>○冬瓜 冬瓜は、きゅうりやなすなどと同じウリ科の野菜です。 冬瓜は夏野菜の一つですが、涼しい場所で保管をすれば、冬までおいしく食べられるところから、漢字で「冬」の「瓜」と書いて、「冬瓜」と呼ばれるようになったそうです。 今日はいろいろな食材とともにスープにしました。</p>
<p>九月八日(木)</p>	<p>れいとうみかん とりにくと こんさいの あげに ぎゅうにゅう ロールパン(中学校) ぶっかけうどん(しる) うどん(ふくろ) しきがみ</p>	<p>○ぶっかけうどん ぶっかけうどんは、岡山県倉敷市や香川県のさぬき地方でよく食べられているうどん料理です。ぶっかけうどんのつゆは、かけうどんなどのつゆと違い、濃い目のつゆをうどんに直接ぶっかけて食べるころから「ぶっかけうどん」と呼ばれるようになったとか。 今回は、いろいろな具材と一緒に煮込んだ濃い目のつゆを冷たいうどんにぶっかけて食べてくださいね。</p>
<p>九月九日(金)</p>	<p>つきみデザート やさしい ごまあえ つきみ つくね ぎゅうにゅう ごはん つきみじる</p>	<p>○季節の行事「十五夜」 今日は1日早いですが季節の行事「十五夜」にちなんだ給食です。日本では昔から月を眺めて楽しむ「月見」と呼ばれる行事が行われ、特に一年で一番美しい月が眺められる旧暦(昔の暦のこと)の8月15日を「十五夜」や「中秋の名月」と呼んで、現在も日本各地で月見の行事が行われています。今回は「月見つくね」、「月見汁」を作り、「月見デザート」もあります。</p>

③ 食べ物のおいしさを引き出す働きがある。

にんにくには、食べ物のおいしさを引き出す働きがあります。

また、食べ物に付くばい菌などをやっつける殺菌作用もあります。

今回は、にんにくを「スタミナどんぶり」にたっぷり使い、食べ物のおいしさをより引き出してくれています。