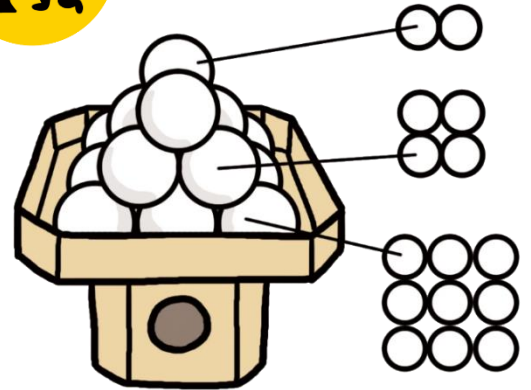


## つきみだんご 月見団子の始まりは・・・？

9月24日は「十五夜」です。「中秋の名月」「いも名月」とも言われます。秋の収穫に感謝するとともに、豊作を祈ります。このとき、お米を粉にして団子を作り、お供えしたのが月見団子の始まりです。

月見団子の数は、十五夜にかけて15個にすることが多いようです。「三方」という台の上に重ねて置きます。団子といっしょに、いもや秋の果物、御神酒をお供えし、すすきを飾ります。すすきは、たわわに実った稲穂に見立てています。



さんだん 三段に重ねるときの例

## 10月のおすすめ！献立紹介

### 10月12日(金) 手作りハンバーグ～デミグラスソースかけ～

カップに入っている温かいソースをハンバーグにかけていただきます。デミグラスソースとケチャップを用いた、きのこ入りのソースです。

### 10月17日(水) あんかけ焼きそば ひじきご飯(200g) かき揚げ

カップに入っている温かいあんを中華麺にかけていただきます。全部で7種類もの具材が入っています。

### 10月25日(木) パンフレキンパン タンドリーチキン スパイシーポテト コーンポタージュ

タンドリーチキンは、にんにく、しょうが、ヨーグルト、カレー粉などで下味をつけた鶏もも肉を焼き上げた料理です。

10月29日からは恒例の“人気献立week” 昨年度予約の多かった献立が再登場！

29日はカレーうどん 30日はパンフレキンコロケバーガー 31日は鶏肉のから揚げです！

## 旬の

おすすめレシピ♪

### 「キムタクごはん」

～9月5日の給食より～



芸能人じゃないよ～

【材料 4人分】

米	320g (2合)	たくあん	60g
水 (白菜キムチの汁も含む)	380g	醤油	小さじ2/3
		ごま油	小さじ1
ベーコン	40g		
白菜キムチ	60g		

【作りかた】

- ① ベーコンは短冊切りに、白菜キムチはざく切りにする。たくあんの汁は切っておく。白菜キムチの汁は使用するため、別器に取っておく。
- ② 米に分量の水、調味料、具を入れて混ぜ合わせ炊飯する。