

IO月のこんだてだより



気持ちのよい秋空が広がる季節になりました。秋は、芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋といわれるように、いろいろなことにじっくりと取り組むことができる時期でもあります。今月は読書週間にあわせて、「おはなし給食」も取り入れました。

行事食の紹介

お月見献立

今年の十五夜は10月6日です。

旧暦の8月15日の夜を十五夜といいます。その夜の月は「中秋の名月」と呼ばれ、1年の中で一番 美しいと言われます。十五夜には、すすきを飾り、月に見立てたお団子や里芋などをお供えして、月を 眺めて楽しむ習慣があります。給食では、里芋を使った「のっぺい汁」とみたらしあんが入った 「月見団子」が登場します。

今月の味めぐりは、出雲市です

出雲市には斐伊川と神戸川に育まれた豊かな出雲平野があり、農業も盛んな地域です。そこで、今月の 給食には出雲市の特産品を使った「<u>鶏肉のいちじくソースかけ</u>」と「<u>西浜いものみそ汁</u>」を取り入れ ました。出雲市多伎町の特産として有名な「多伎いちじく」は、そのまま食べても、ジャムやゼリーなど の加工品にしてもおいしく食べることができます。給食では、いちじくジャムを使ってソースを作り、焼 いた鶏肉にかけて提供します。





Од Ов



0月10日は「目の愛護デー」

「 $\mid 0 \mid 0$ 」を横にすると、人の顔の目に見えることから、 $\mid 0 \mid 1 \mid 0$ 日は「 $\mid 1 \mid 0$ 回愛護デー」と定められています。目の健康を保つ栄養素として「ビタミン A」があります。ビタミン A はレバーや魚介類に多く含まれます。体内でビタミン A にかわる β – カロテンは緑黄色野菜に多く含まれます。給食では、ビタミン A や β – カロテンを多く含むレバーや小松菜、にんじんを使ったメニューが登場します。

おはなし給食

~絵本の中の料理が、給食に登場します!~

読書を楽しもう! 10月27日~11月9日「読書週間」

秋の読書週間にちなんで絵本『ポテトスープが大好きな猫』より、「ポテトスープ」を給食に取り入れました。一体どんなスープなのか、お楽しみに!



『ポテトスープが大好きな猫』作 テリー・ファリッシュ 絵 バリー・ルート 訳 村上 春樹

物語の舞台はアメリカ・テキサスの田舎。登場するのは、ちょっと頑固で無愛想だけど優しいおじいさんと、 ねずみも捕らずのんびり暮らす年老いた雌猫。おじいさんと猫は、静かな日々を共に過ごしています。猫の大好 物は、おじいさんが作るポテト・スープ。毎朝一緒に湖へ釣りに出かけるのが日課ですが、ある日、猫が起きて こず、おじいさんはひとりで出かけます。釣りから帰ると、猫がいない…。

おじいさんと猫はまた一緒にスープを食べることができるのでしょうか。

□ 市立中央図書館から □

本を読むと、知らないことがわかったり、主人公になりきってさまざまなことを体験できたりしますね。

また、本の中の言葉に勇気づけられたり、I冊の本が将来の夢や自分の生き方を考える、きっかけになったりすることもあります。バランスのよい食事が、みなさんのからだを育ててくれるように、本はみなさんの心の栄養になってくれますよ。

どんな本を読んだらいいか困った時は、学校やまちの図書館へ行ってみましょう。たくさんの本がみなさんを待っています。すてきな本との出会いがありますように!

松江市立図書館(中央・島根・東出雲・移動図書館)では、9/27(土)~11/27(木)まで、おいしい食べ物が登場する絵本や物語の本を展示します。

sts cook 鮭のハーブ揚げ

【材料(5人分)】

・鮭(切身) … 5切れ(I切れ50g程度)

・塩、こしょう ・・・・ 少々

・おろしにんにく … 0.5g ・おろししょうが … lg

・乾燥パセリ … O.5 g

・乾燥バジル … 0.7g

・酒 ··· 小さじ l

・片栗粉 ··· 40g

・揚げ油 … 適量

《作り方》

- ①鮭の切身にAの調味料で下味をつける。
- ②①の鮭に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ★片栗粉を小麦粉やパン粉に変えて、 オーブンやグリルで焼いたり、魚の種類を 変えたりしてもおいしいですよ。



