

『9月給食の様子』

2学期が始まり、食欲の落ちている子どもたちに配慮して、9月は食べやすいメニュー構成にしました。

9月8日の冷やし中華は、彩り豊かな具材を準備しました☆本校は、食形態の加工が必要な児童生徒が安全に食べることができるよう株式会社東臣様に調理を依頼しています。この日の冷やし中華は、見ておいしい！食べておいしい！お箸を入れるのがもったいないくらい、きれいに盛り付けていただいたので、写真で紹介します！

9月21日は中秋の名月に関連した「お月見メニュー」を計画しました。お月見は丸いものや収穫したものをおそなえしていたそうなので、給食でもさつまいもや里芋を使いました。うさぎの形のハンバーグは子どもたちに人気でした♪「うさぎの肉ですか？」と質問してくれた生徒もいましたよ[☺]（正解はとり肉と豚肉です。）

日にち	ねらい・内容	メニュー
①9月8日（水）	食べやすいメニュー	五目冷やし中華、あつあげとイカのおろしソース炒め、いきなり団子、牛乳
②9月21日（火）	中秋の名月行事食 「お月見メニュー」	いもごはん、のっpei汁、うさぎハンバーグ、やさいのケチャップいため、お月見だんご

①9月8日

普通食



一口大食



ペースト食



②9月21日

