

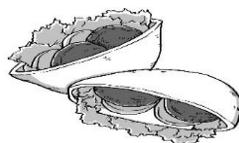


Table with columns for date, menu items, and nutritional information. It lists daily school lunch menus from September 3rd to 28th, including items like 'Parker House Pan', 'Gyoza', and 'Pita Pan'. It also includes special days like 'Respect for the Elderly Day' and 'Autumn Equinox Day'.

\*献立や使用する食材は時季や天候、価格などの状況によって変更することがあります。
\*栄養価は中学年(3・4年生)の値です。
\*学校給食では「地産地消」に取り組んでいます。できる限り佐世保産・県内産の食材を使用しています。

★今月の献立紹介★

- 季節の食材「きゅうり」「なす」「冬瓜」「かぼちゃ」「梨」を献立に使用しています。
○4日(火)は「ゆかりごはん」と「かき揚げうどん」の組み合わせです。
「ゆかりごはん」はいつのも量より少なめ(小盛)です。
○18日(火)の『キムタクごはん』。「キムチ」と「たくあん」が入っています。
○毎月19日は食育の日。今月は佐世保産の「冬瓜」を使った『冬瓜のそぼろ煮』です。
○20日(木)は初登場の「ピタパン」です。「ピタパン」は「ポケットパン」ともいわれ、中近東などでよく食べられています。半分に切って中を袋状に開け、ポケットに物を入れるように「ピタパン」の中に具を入れて『ピタパンサンド』をつくりましょう。



★お月見★

旧暦の8月15日が、一年中で一番月が美しいということから「中秋の名月」と呼ばれています。もともとは里芋の収穫を祝う行事で、里芋に見立てたお団子を供えることから「芋名月」ともいわれます。今年9月24日がお月見です。給食では21日(金)にお月見の行事食で『白玉団子汁』と、お月様に見立てた『冷凍黄桃』があります。

今月の地元の食材

《佐世保産》

- ・米 ・牛乳 ・煮干し ・きゅうり
・冬瓜 ・なす ・パセリ ・アスパラガス

《長崎県産》

- ・葉ねぎ・しいたけ・エリンギ・ぶりカツ
・しめじ・わかめ・冷凍みかん

