

9月2日

- カレー風味ごはん
- キーマカレー
- チーズポテト
- キャベツと豆のスープ
- 牛乳



2学期最初の給食はキーマカレーでした。お肉も野菜もたっぷり。大豆フレークも入った、栄養満点のカレーです。大好きなカレーを楽しみに、登校した人もいるかもしれませんね。2学期ももりもり食べて、元気にがんばりましょう！

9月4日

- ごはん
- トンカツ
- 野菜のうめひじき和え
- かぼちゃのみそ汁
- 牛乳



この日は、夏の暑さにたえ、がんばってきた体に、元気を取りもどすための献立です。豚肉や、梅、酢には体のつかれを取ってくれる働きがあります。また、かぼちゃは、皮膚を強くして暑い日差しから体を守ってくれます。トンカツは、給食室で1枚1枚衣を付けて揚げました。

9月12日

- ごはん
- 甘辛チキン
- 金糸瓜のチャプチェ
- あさりと豆腐のスープ
- 牛乳



金糸瓜は、能登野菜に認定されている野菜の一つです。別名「そうめんかぼちゃ」といいます。ゆでると、ホロホロと糸状に実がほぐれる、ちょっと不思議な野菜です。



9月13日

- 金時草の彩り寿司
- 沢煮椀
- お月見
- フルーツポンチ
- 牛乳



今年は、9月13日が中秋の名月でした。フルーツポンチには、月に見立てたお団子が入っています。ご飯の紫色は加賀野菜のひとつ、金時草です。細かく刻んだ金時草をご飯と一緒に炊き込んで、ずし酢と合わせると、きれいな紫色になります。

9月25日

- ごはん
- 魚（県産ふくらぎ）の揚げ煮
- 磯部和え
- めった汁
- 牛乳



今シーズン初のさつまいもです。金沢のさつまいもも、加賀野菜に認定されています。ホクホクとして甘くて、おいしいめった汁ができました。次の日の朝、低学年の女の子が、ニコッと笑顔で「昨日の給食、おいしかった🍡」と言ってくれました。何よりのごほうびです！