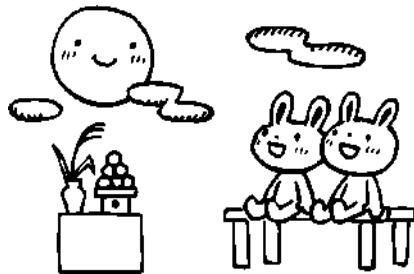


ランチタイム 9月

9/13(金) おつきみメニュー

- ・ごはん・牛乳
- ・かぼちゃもちじる
- ・いわしのしょうがに
- ・おつきみゼリー



お月見とは、月の満ち欠けが農作業の大きな指標になっていたことから、月への感謝と豊作の祈願をしたものです。平安時代に「中秋の名月」を祝う習慣として一般的になりました。

だんごやさといもなど月に見立てた丸い物と、葉先のとんがりに邪気を払う力があるとされているススキなどをお供えしてみましょう

日本を巡ろう 第6弾

9月20日(金) ~神奈川県~

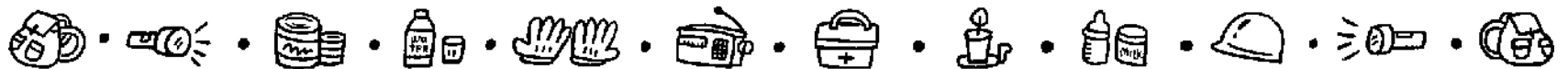
- ・横須賀レトロカレー・牛乳・マスカットゼリーのフルーツ和え

神奈川県は観光が盛んで、中華街や赤レンガ倉庫、ランドマークタワーなどがある『横浜』、温泉や駅伝でおなじみの『箱根』、大仏で有名な『鎌倉』などがあります。

横須賀はカレー発祥の地でもあります。明治時代の日本海軍は、白米が中心で、肉などのたんぱく質やビタミンが不足していました。そこで、イギリス海軍で提供されていたカレー風味のシチューに小麦粉でとろみをつけて、ごはんにかけてメニューを軍隊食に取り入れたのが始まりです。

「カレーの街よこすか」では、【金曜日はカレーの日】として金曜日にカレーを食べることを推奨していて、割引サービスや大盛りサービスを行う店舗がたくさんあります。

昔風カレーを給食用にアレンジしました。



9月27日 防災メニュー

- ・防災(ヒートレス)カレー・牛乳・洋なし缶・チーズ

昨年の9月に発生した北海道胆振東部地震から1年が経ちます。防災メニューは、備蓄の大切さや防災への備えを知り、考えてもらうと共に、災害時の食事をイメージしてもらうことを目的に、献立に入れました。

給食センターでは、急な非常事態に備えて、ヒートレスカレーを備蓄しています。ヒートレスカレーは、長期間の保存が可能で、そのまま食べることができます。災害時に電気や水道などライフラインが停止した時は、温めずに提供となりますが、今回の防災カレーはおいしく食べられるように温めて提供します。

友達や家族と、防災についてどのような準備をしておけば良いのかなど話し合ってみましょう

