

10月給食だより

10月は季節の変わり目で寒暖差があり、体調を崩しやすくなります。 三食きちんと食べてバランス良く栄養をとりましょう。

果物を食べよう

ビタミンCが豊富で美味しい果物。収穫時期を 知って実りの秋に旬の果物を食べてみましょう

梨:7月~10月

葡萄:8月~11月 林檎:9月~12月 柿:10月~12月















給食のレシピ紹介

スタミナ納豆ごはん

材料(1人分)

- 豚ひき肉 30g
- •納豆 15g

- 太葱
- 3 g
- ごま油 1 g
- おろし生姜 0.5 g
- おろしにんにく 0.5g
- 砂糖
- 2 g
- 酒

- 醬油
- 3 g
- ・暖かいごはん 適量

0.5g

作り方

- ① 太葱をみじん切りにする
- ② フライパンにごま油を熱して、太葱、にんにく、生 姜を炒める
- ③ ひき肉を加えて、しっかり炒める
- ④ 納豆をくわえてさらに炒め、調味料を加える
- ⑤ 全体が混ざったら、火を止めて温かいご飯に盛り付ける

中秋の名月(お月見)

中秋の名月を十五夜ともいいます。秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日ともいわれ、15個のお団子をお供えします。お団子は満月を表していて、豊作祈願、収穫祝い、そして健康や幸福への願いを意味しています。

今年の十五夜は、10月6日です。