

月	火	水	木	金
2学期の給食が始まります！ 2学期も、安全・安心でおいしい学校給食が提供できるように、職員一同、協力がんばりますので、よろしく願います。	★3日 石川県の料理★ ★ふくらぎ・・・ 身長30〜40cm程度のツリの子魚のことで、東北では「福来魚」と呼ばれています。 ★めったに・・・ 石川県の郷土料理で、さつまいもの入った豚汁です。さつまいもは、元禄時代に薩摩から種子や栽培方法が伝わりました。	28日 あんぱん、どらやき、シューマイ、カレー	29日 フライカレー	
1日 ふりかけ、たまごやき、おかわサラダ、みそ汁、ごはん	3日 かき揚げ、ごまだれ、すのこのもの、ゆつたじり、ごはん	4日 ごはん、ちゅうかあえ、ソーボ、どらやき	5日 フワフワ、ソーボ、パッパ、ごはん	
食育物の役割「黄の食品」 今日の給食の黄の食品は、菜、葉、じゃがいも、ドレッシングです。エネルギーのようになります。	正しい配膳と盛りつけ パンが主食の場合、おかずは左側、スプーンは右側、パンはその奥に置きます。パンは少しずつ、ちぎって食べましょう。	防災の白「石川県」 9月1日は防災の日です。今日は能登半島地震が発生した石川県の料理です。復興の意を込めて、特産品も使っています。	朝食の役割 朝食を食べると、頭・体・おなかが自覚めます。パランスよく食べて、1日を元気に過ごしましょう。	
8日 ① コーンスープ、ハンバーグ	9日 てんかめ、あじフライ、ごはん	10日 フワフワ、チヂミ、ごはん	11日 ② トマト、しょうがやき、やさいのレモン汁、ごはん	
食育のメニュー 良い姿勢で食事をする、食べやすく、見た目も美しくなります。食事をする時は、背筋を伸ばして食べましょう。	食文化の伝承「秋の味」 秋の味、それは、野菜や大豆に赤みそを混ぜて炒めたものです。昔から伝わる保存食で、ごはんのにせて食べています。	食事と感謝 『ご馳走さま』というあいさつは、食事を用意するために駆け回ってくださる方々と、という意味が込められています。	12日 パランスのよい食事のとり方 主食がめん類の場合にも、主菜（肉、魚、卵料理など）と副菜（野菜料理）をそろえると食事のパランスがよくなります。	
★お知らせ★ にいみ〜るの給食や給食のレシピを『にいみ食育広場公式SNS』に掲載しています。ぜひご覧ください。	16日 ③ トマト、きんぴら、きんぴら、ごはん	17日 ムース、からあげ、ピピパ	18日 カレー、きんぴら、きんぴら、ごはん	
facebook Instagram	食育物の役割「赤の食品」 今日の給食の赤の食品は、牛乳、鶏肉、さつまあげ、油揚げ、みそです。体をつくるものになります。	食事のメニュー メニューは、人と楽しく食事をするために大切です。話す内容や姿勢など、一人ひとりが気をつけて楽しく食べましょう。	地産地消「にいみの白」 地産地消とは、地域で生産されたものを地域で消費することです。今日は新見産の豚肉、ピーナスを使いました。	
22日 ④ トマト、きんぴら、きんぴら、ごはん	24日 ⑤ トマト、からあげ、ピピパ	25日 ごはん、カレー、きんぴら、ごはん	26日 ごはん、カレー、きんぴら、ごはん	
行事食「秋の彼岸」 秋の彼岸には、赤飯やおはきを作って仏さんにお供えしたり、お墓参りをしてご先祖さまを供養します。	★世界の食事「バルギー」★ ★バルギーは西ヨーロッパのほぼ中心にあり、美食の国として知られています。 ★バルギーの料理はクリームやバターを使った煮込みやグラタンが多いのが特徴です。	★地産地消「にいみの白」★ ★19日は、地産地消給食で新見市のピーナスを使います。 ★新見市は、昼と夜の寒暖差が大きく、氷はけがよいカルスト台地などの豊かな自然のおかげでおいしい果物ができます。 ★ニユーピーオースは、一粒が大きくて甘く、種がなく皮離れしやすいのが特徴で、食べやすいからです。特に新見のピーオースは色づきがよく濃い紫色をしています。生産者の方々が丁寧に育ててくれた新見市自産の特産物です。味わってください。	安全と衛生に気をつけた食事 給食当番は、安全で衛生的に準備をして配膳する大切な仕事です。服装を整え、手洗いを丁寧に準備をしましょう。	
29日 ⑥ トマト、からあげ、ピピパ				
食事のメニュー 箸を正しく使うと、食事がスムーズにでき、見た目も美しくなります。はしを正しく持てるようにしましょう。	世界の食事「バルギー」 クラミツク＝レースパン、フーデル＝水、ソーイ＝ゆでるとい意味で、チューーのような料理です。			