

10月号

給食だより



9月の行事食

十五夜 9月10日（土）＋食育の日



～献立～

- ・栗ごはん
- ・すまし汁
- ・マスのチャンチャン焼き
- ・青梗菜の山吹かけ
- ・お月見ゼリー

～地場食材～

- ・みつば 東神楽
- ・しめじ 苫小牧
- ・しいたけ 中標津
- ・青梗菜 旭川

十五夜は「中秋の名月」とも呼ばれており、一年の内数回ある満月の中でも特に美しいと言われています。作物が無事に収穫出来たことを感謝する行事でもあり、当院では秋が旬の栗を使ったご飯と、月や星の形をしたお月見ゼリーを提供しました。

敬老の日 9月19日（月）



～献立～

- ・赤飯
- ・さつま汁
- ・ブリの照り焼き
- ・オクラのポン酢和え
- ・梨



祝日法では「長年にわたり社会に尽くしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う日」とされている敬老の日に、当院では古来から慶事によく使われる、小豆を使用した赤飯と、院内でレシピを配付したさつま汁、ししとうが付け合わせのブリの照り焼き、旬の果物、梨を提供しました。

9月の食育の日

9月29日（木）



～献立～

- ・米飯
- ・スープ
- ・チキンムニエル
- ・ポテトサラダ
- ・ぶどう



～地場食材～

- ・ぶどう 余市
(キャンベル)

今回使用したキャンベルは、小ぶりでしたが、程良い酸味があり食べ応えがありました。

10月の行事食・食育の日予定

10月7日（金）
食育の日

10月10日（月）
スポーツの日

10月27日（木）
食育の日