



今月も旬の食材を使った料理、年中行事に関わる料理や世界の料理など…給食を楽しみにしてもらえよう献立を工夫しました。楽しみにしててくださいね♪

～秋が旬！ 鮭の豆知識～

秋が旬の『鮭』は川で生まれて海に下り、産卵の時期をむかえると、9月から11月にかけて自分が生まれた川に戻ってきます。広い海から自分が生まれた川に戻って来られるのは、その川のおいをかき分けているからだと言われていますが、まだその仕組みははっきりとわかっていません。

鮭の身は赤く、赤身の魚のようですが実は**白身魚**です。皆さんは知っていましたか？鮭は小さなエビや赤い色をしたプランクトンを食べているため、身の色が赤くなるのだそうです。給食では9日の「鮭のからあげ 菊花あんかけ」で登場します。



9月

☆9月9日 9月9日は「**重陽の節句**」。菊の節句とも呼ばれます。あまり聞きなれないですが、「端午の節句」（こどもの日）と同じ、五節句のひとつです。食用菊を入れたあんかけを旬の鮭にかけます。



☆9月17日 9月17日は**十五夜**です。あんずを満月に見立て入れた「お月見水ようかん」を出します。また、「秋の香りごはん」には秋が旬の栗、さつまいも、しめじが入ったご飯です。



☆9月24日 9月24日は**きなこゼノワーズパン**が出ます。イタリアが起源であるゼノワーズとは、スポンジケーキのことです。スポンジケーキの生地であるバター・卵・さとうをパンに塗って焼く料理です。通常は風味付けにアーモンドプードルを使いますが、永福学園ではアーモンドの代わりにきなこを使って作ります。



☆秋の豆知識☆

秋の野に咲く代表的な花を集めたのが『**秋の七草**』です。残念ながら『春の七草』と違い、食べられない七草ですが、給食では27日に『萩(ハギ)』の花に見立てた萩ご飯を作りますので楽しみにしててくださいね。

