



めしあがしター No.19

*給食委員さん、皆に伝わるように大きな声で読んでください。
*8・9月の給食目標「運動と栄養について知ろう」

<p>9月 15日 (月)</p>	<p style="text-align: center;">けいろう ひ 敬老の日</p>	
<p>9月 16日 (火)</p>	<p style="text-align: center;">たいいくさい よびび きゅうしよく 体育祭予備日のため給食なしです</p>	
<p>9月 17日 (水)</p>	<p>ジャージャー麺 (中華めん) 春巻き 旨塩キャベツ</p>	<p>「ジャージャー麺」とは、中国山東省の「炸醬麵（ジャージャンメン）」が、日本で独自に発展した、甘辛い肉味噌を中華麺にかけて食べる汁なし麺です。岩手県盛岡市のご当地グルメの「ジャジャ麺」は、「白龍」の初代店主が、終戦後に旧満州から引き揚げてきたときに、日本人にも食べやすいように、うどんに肉味噌ときゅうり、ラー油やんにんにくなどを加えて提供したのが発祥と言わ</p>
<p>9月 18日 (木)</p>	<p>ガパオライス 牛乳 目玉焼き 春雨スープ</p>	<p>日本でもタイ料理としておなじみの「ガパオライス」の「ガパオ」とは「バジル」のことで、バジルと挽肉、唐辛子、ナンプラー等を炒めたものをごはんに乗せて、目玉焼きを添えて食べる料理です。タイでよく食べられる料理ですが、現地タイで「ガパオライス」と注文しても通じません。現地では、「パッド（炒める）・ガパオ（バジル）・ガイ（鶏肉）」と言うそうです。目玉焼きを乗せてめしあがれ♥</p>
<p>9月 19日 (金)</p>	<p>麦ごはん 牛乳 新人戦でメンチ 勝つ！（ソース） 南瓜サラダ 大根と油揚げの みそ汁</p>	<p>今日は「市総合体育大会」の壮行会でしたね！手作りの「メンチ勝つ」で、給食でも皆さんの活躍を応援します★世界のトップアスリートたちは、食事もトレーニングの一部と考え、「自分の体は、自分が食べたもので作られる」と、体に取り入れるものには細心の注意を払っています。皆さんも自分が食べているものに意識を向けてみましょう。での皆さんの活躍を応援しています！！</p>