

ぱくぱく だより

2024年
9月号



朝夕の空の色や肌に触れる風に、どこことなく季節の移り変わりを感じる頃となりました。

9月は防災週間があります。災害時には、支援物資が3日以上到着しない、1週間はスーパーなどで食品が手に入らないことが想定されます。そんな時のために、最低3日~1週間分×人数の食品備蓄が望ましいといわれています。

災害直後は炭水化物ばかりになりがちのため、魚や肉などの缶詰があると手軽にたんぱく質を摂ることが出来ます。

また、じゃが芋や玉ねぎなど日持ちする野菜を日頃から多めに買い置きしておく、ビタミンやミネラル、食物繊維の不足予防になります。

いざという時のために、日頃から必要な備えを調べておきましょう。

〔調理室より〕

まだまだ暑さも残り、秋らしさをなかなか感じませんが暦上では秋になりました。

最近は少なくなってきていますが、秋になると石焼き芋を売りにきますね。石焼き芋は石の上で高温過ぎない温度で火を通すことによって、より甘く美味しい焼き芋ができるそうですよ。

《毎月19日は食育の日です》



中秋の名月~十五夜~



中秋の名月とは、旧暦の8月15日の十五夜にお月見をする習わしのことです。今年は9月17日にあたります。十五夜のお供え物といえば「お月見団子」です。お月見団子には、農作物の収穫への感謝や、次の年の豊作を祈るという意味が込められています。十五夜は「芋名月」ともいいます。芋類の収穫を祝う行事として親しまれ、里芋をはじめとする旬の野菜が供えられてきました。旬の果物もお供え物になり、ぶどうなどのツル植物は、月と人とを結びつけるものとして縁起がよいといわれます。

また、お供えしたものは、食べることで神様との結びつきが強くなるとされます。ぜひ家族で美味しく食べましょう。



こよみ

今月の二十四節気



☆二十四節気とは☆

昔、農作物を作るための目安として季節や自然の変化を表した暦です。二十四節気の変り目の日には、季節食材をふんだんに用いた給食の提供をしています。

白露 (はくろ)

9月7日頃

大気が冷えてきて、朝露を結ぶ頃。ようやく暑さが引き、秋らしい気配が感じられるようになります。

秋分 (しゅうぶん)

9月22日頃

春分と同じく昼の長さや夜の長さがほぼ同じになる日のこと。「暑さ寒さも彼岸まで」というように、次第に秋が深まっています。

なすの味噌炒め

《約4人分》

- ・なす 1本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・人参 1/4本
- ・しめじ 20g
- ・油 大さじ1
- ・味噌 大さじ1/2
- ・砂糖 小さじ1
- ・みりん 小さじ1/3
- ・グリーンピース 12g



《作り方》

- ①味噌、砂糖、みりんを混ぜ合わせます。
- ②なすはいちょう切り、玉ねぎは薄切り、人参は短冊切り、しめじは食べやすい大きさに切ります。
- ③フライパンに油をひき、玉ねぎ、人参、しめじ、なすの順に炒めます。
- ④③に①を加えてさらに炒め、下茹でしたグリーンピースを加えて混ぜ合わせます。

◎二次元コードを読み取ると
参考動画を見ることができます。



食育と給食道で「四好」へ発信

ミールクエア

