10月-

10月は普の呼び芳で「神無月」といいます。

10月には空国の神様が島根県の出雲大社に撃まり縁結びの相談をするといわれていることから、一般的には神様が

他には**雷無月、神去月、**初霜**月、時雨月、**鏡祭月などの呼び方があります。英語では「**October**」です。



8のつく Öは 「歯の日」(8日)

毎月8のつく「歯の日」には、よくかんで食べる「かみかみメニュー」や、「カルシウムたっぷりメニュー」を出します。

- ・菱ごはん
- **肉豆腐**
- わかめとえのきの煮びたし
- ・さつまいもチップス

よくかんで養べるコツは、「白を閉じてかむ」ことです。 いろいろな養養を懲じながらいただきましょう!



世界の料理



毎月5のつく日は「世界の料理」を出します。今月はフランス 共和国(以下フランス)を紹介します。フランスはヨーロッパの 西部に位置し、簡積は日本の約1.5倍です。人日は約6800万分です。

世界水又冬景一(24日)

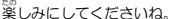
10月25日は「世界パスタデー」です。1995年にイタリアで開かれた「世界パスタ会議」をきっかけに制定されました。スパゲッティやマカロニなど、世界中で頼しまれているパスタの魅力を開発覚する首です。その名の遠り、世界共通の記念首ですよ。

今年は25日が主曜日なので、 になって、 に

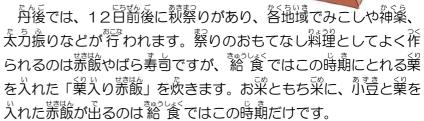
かかいか ちゅうしゅう ぬいけっ 10月6日は「中衆の名月」

今年の「中秋の名月」は10月6日です。この頃は空気が澄んで1年の中で月が最もきれいに見える時期なので「お月見」をする風習があります。お月見の時には、秋の収穫に感謝し、豊作を願って団子やススキ、さといもなどをお供えします。

この日の給食の「お月見団子汁」は、
「たっぱっという」という。 では、ことの日の給食の「お月見団子汁」は、
「たっぱっとうに黄色くまん丸なかぼちゃ団子をおける。 1つずつ調理員 さんが丸めた手作りの団子です。







日本では、四季を問わず、お祝い事があると影骸を炊いてごちそうをする習慣があります。 影骸が影いのは、小豊などの茹で浮を入れて作るからです。 影い巻には心陰にや魔除けの意味があります。

梅前19間は「たんご・食の日」!

地場産物を攀く取り入れた献立で、地産地消を進めます。 今月は16日に実施します。

- *ごはん(特別栽培米)
- *キスの石造フライ
- *九条ねぎのサラダ
- *さつま活
- * 牛 乳

特別栽培来・ニギス・九桑ねぎ・キャベツ・さつまいも・こんにゃく・大根・ごぼう・牛乳などの地場産物を使う予定です。

ルロウィシ (31日)

ハロウィンは 1年の終わりにその年の収穫を祝う首であり、 同時に死者の意が家族のもとに帰ってくる首でもありました。その名残として学でもイギリスでは 10月31首の学養時には 1人分の席を売けておく習噌が残っています。

ハロウィンの自に仮装をする風習があります。これは、食い死者だけでなく無霊も一緒に驚れこんでくる自と考えられてきたため、複簡に外出するときは悪霊から身を隠すための変装として仮歯をつけたのが始まりです。もともとは"かぶ"を使って危払いをしていましたが、現在はかぶより収穫の多かったかぼちゃが、危払いに使われています。これにちなんで、新メニューのかぼちゃと登乳を使った手作りマフィンを出します。

