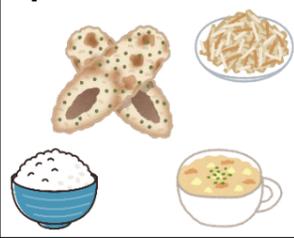
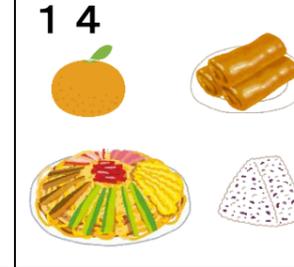
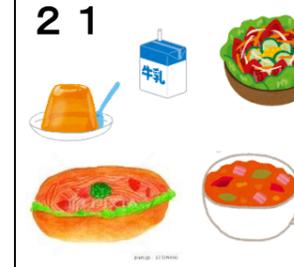


9月のこんだて

月	火	水	木	金	土
<p>十五夜とは?? 十五夜とは、1年で最も美しいとされている「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝をする行事です。(旧暦8月15日)平安貴族が中国の風雅な観月を取り入れ、のちに庶民に広がると、秋の収穫物を備えて実りに感謝をする行事となりました。十五夜は芋類の収穫祝いを兼ねているので、別名「芋名月」といい、里芋やさつま芋を供えます。</p>				<p>1</p>  <p>御飯、豆乳スープ ちくわの磯辺揚げ ゴボウサラダ</p>	
4	5	6	7	8	
 <p>タコライス 中華スープ サラダ</p>	 <p>御飯、のっぺい汁 魚の胡麻焼き スパゲティサラダ</p>	 <p>照り焼きバーガー コーンスープ、サラダ ゼリー、ジュース</p>	 <p>御飯、武者汁 鶏の醤油香り揚げ もずくの酢のもの</p>	 <p>御飯、にら玉スープ ポークチャップ フレンチサラダ</p>	 <p>御飯、赤だし れんこんと挽肉の照り焼き、ヨーグルト</p>
11	12	13	14	15	16
 <p>韓国風シーチキン丼 すまし汁、サラダ 大学芋</p>	 <p>御飯、味噌汁 鶏の中華風照り焼き オクラのサラダ</p>	 <p>御飯、めかたま汁 魚の柚子胡椒焼き 茄子の中華煮</p>	 <p>冷やし中華 おにぎり、春巻き 果物</p>	 <p>御飯、ワンタンスープ 南瓜のコロッケ ひじきサラダ</p>	 <p>ハヤシライス 野菜スープ プリン</p>
	19	20	21	22	<p>2種類の皿うどん?</p> <p>長崎地方の名物料理【皿うどん】には2つの種類があるそうです! 1つは、『チャンポン麵を使った柔らかい太麵の皿うどん』もう1つは『細い麵を揚げたバリバリの皿うどん』です。どちらもあんかけになっています。実は、【皿うどん】は【ちゃんぽん】が変化したもので、本来は『汁のないチャンポン』のことを指すそうです。歴史的には太い麵の皿うどんのあとに、バリバリ麵の皿うどんが誕生</p>
	 <p>御飯、中華スープ チーズダッカルビ スタミナサラダ</p>	 <p>御飯、春雨スープ つくねの甘酢炒め ブロッコリーサラダ</p>	 <p>カルボナーラサンド トマトスープ、レモンサラダ ゼリー、牛乳</p>	 <p>シーフードカレー キャベツのスープ サラダ</p>	
25	26	27	28	29	
 <p>魚のパエリア ミルクスープ 大豆サラダ</p>	 <p>御飯、卵スープ グラタン 胡麻和え</p>	 <p>皿うどん(ソフト麺orパリパリ麺)、おにぎり サラダ、果物</p>	 <p>御飯、味噌汁 チーズハンパソライ まごわやさしいサラダ</p>	 <p>ロコモコ丼 すまし汁、サラダ 白玉団子</p>	