

# 9月お楽しみ給食



## メニュー

- \*ひじきごはん
  - \*鱈の西京焼き
  - \*ほうれん草のごまよごし
  - \*もみじのすまし汁
- <おやつ>
- \*抹茶パフェ

今月は「京都」の郷土料理でした。  
京都は昔ながらの街並みが残っていて、お寺や神社がたくさんあるのが特徴です。  
色々な具材をごはんと一緒に炊き込んだ炊き込みごはんや、甘い味噌で魚を漬けて焼いた西京焼きが有名です。味噌で漬けて焼くことで長い間、魚をおいしく保つために京都発祥の料理になっています。  
ほうれん草のごまよごしとは、黒ゴマを使っているという意味です。  
そして、やはり抹茶は外せませんよね！  
おやつは抹茶味のスポンジケーキやあんこを使った、抹茶パフェでした。