

# \*\*\* 季節のごちそう \*\*\*



行事食 10/1 (木) 【月見汁 鮭の西京焼き 煮びたし】



西京焼きは、甘みのある西京白みそに漬け込み、焼いたものです。運動会前だったので、「食べたら、最強になれるかも…」と盛り上がっていました！

今年の十五夜は、10月1日でした。月にうさぎをイメージした『かまぼこ』が入った汁物です。

10/7 (水)

【焼きそば ごぼうソテー みかん】



10/2 (金) 【大学芋】



茨城県産



皮が緑色から黄色にかわる時期は、『<sup>ごく</sup>極早生みかん』から『<sup>わ</sup>早生みかん』へと呼び名が変わります。



佐賀県産

ラッキーさつま芋がたくさん入っていて、教室に行くと「見て！」と喜んでいました。



10/9 (金) 【栗おこわ】



茨城県産のフレッシュな栗が届きました！