

月	火	水	木	金
	<p><b>29日は十五夜です</b>                      旧暦の8月15日に見える月を「中秋の名月」と呼び、今年は29日になります。別名「芋名月」と呼びます。</p>			<p>1</p> <p><b>茄子</b>                      インド原産の淡色野菜として世界中で栽培されています。果実は品種によって形や色が様々あり、紫、緑、白色もあります。</p>
4	5	6	7	8
<p><b>マカロニサラダ</b>                      子どもたちが大好きな、最も食べやすいサラダです。</p>	<p><b>鶏の照り焼き</b>                      「照り焼き」とは醤油を基本にした甘みのあるタレを塗りながら焼く料理法です。園ではタレに漬け込み、鉄板に並べて焼きます。</p>			<p><b>シーフードカレー</b>                      エビ、イカの入った魚介のうま味たっぷりのカレーです。</p>
11	12	13	14	15
<p><b>ちくわのお好み揚げ</b>                      天ぷらの衣に青のりとみじん切りにした紅生姜を加えて揚げます。</p>	<p><b>ひじきと大豆のコロコロサラダ</b>                      ヘルシーな素材たっぷりです。くどすぎない味噌マヨネーズでいただきます。</p>		<p><b>コールスロー</b>                      細く切ったキャベツが主役のサラダです。</p>	<p><b>船場汁</b>                      大阪の問屋街「船場」で生まれた料理で、塩鯖などの魚介と大根などの野菜を煮込んで作る具沢山の汁です。園では鮭で作ります</p>
18	19	20	21	22
<p><b>敬老の日</b></p> 	<p><b>ひじきの和風サラダ</b>                      鉄分たっぷりのひじきを使った、子どもたちの食べやすいマヨネーズ味のサラダです。</p>	<p><b>タコライス</b>                      スパイシーに味付けしたひき肉とトマト、レタス、チーズをご飯にのせた沖縄県発祥の料理です。</p>	<p><b>ラビゴットソース</b>                      フランス発祥の酸っぱいソースです。フランス語で「元気を出させる」「回復させる」という意味があります。</p>	<p><b>梨</b>                      旬は7～11月頃で9月が最盛期です。大きく分けて「和梨」「中国梨」「洋梨」の3種類があります。</p>
25	26	27	28	29
<p><b>韓国風肉じゃが</b>                      家庭料理の代表である肉じゃがを牛肉、にんにく、ごま油、ごまを使って韓国風にアレンジした料理です。</p>	<p><b>こぎつねごはん</b>                      油揚げを子ぎつねの耳のように小さく切って、甘じょっぱい味付けをした具材を混ぜ込んだご飯です。</p>		<p><b>鶏のマーマレード焼き</b>                      マーマレードとしょうゆの漬けダレに漬けて焼きます。マーマレードのさわやかな甘みがジューシーな鶏もも肉をおいしくします。</p>	