



2学期もどうぞよろしくお願ひします
大日向食堂のお米は100%《有機米》です。
(化学肥料や化学合成農薬を使っていません。)
9月は、佐久市望月の吉原大輝さんが作る
「だいちゃんのお米」をいただきます。

9/1【防災の日】なので、
缶詰や乾物の食料を
たくさん使ったごはんです。

この日のお米は、
災害の時によく食べられる
「アルファ化米」を使います。



9月は8日に「にじます」と
22日に「瀬州サーモン」、
【八千穂漁業】さんの
お魚を2回使います！



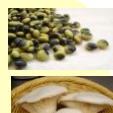
9/10は【十五夜】です！
別名【中秋の名月】
とも呼ばれます。
ススキや団子をお供えて、
秋の収穫のお祝いをします。



9/22に、小海町と佐久穂町の
小学校・中学校が合同で、
それぞれの町の特産品を使った
同じメニューを提供します！

【小海町の特産品】

- 「〇〇〇〇豆」
●「〇〇〇〇茸」



【佐久穂町の特産品】

- 「信州〇〇〇」
●お米で作っためん「〇〇〇めん」
●学校にも 畑がある「〇〇〇」



Main menu table with columns: 日にち, 主食, 今日のごはん, 赤の食材 (血や肉になる), 黄の食材 (熱や力になる), 緑の食材 (体の調子を整える), and 栄養成分 (エネルギー, たんぱく質, 脂質, 塩分). Rows include meals like 鶏肉と夏野菜のトマト煮込み, 乾物カレー, 鶏ささみのレモンソース, etc.

♡ = エネルギー, ♪ = たんぱく質, 🍴 = 脂質, 🧂 = 塩分

※仕入れ状況により、内容を変更することがあります。
※食材料に、調味料やだしを取る食材は含まれていません。
※小麦、鶏卵、牛乳・乳製品、えび、かに、いか、ナッツ類を含む食品に★が付いています。