

◆6日…お月見献立（出汁汁に鶏肉、野菜などを具材とし、白玉団子を浮かべて月見団子汁を作ります。）
◆9日…目の愛護デー献立（目に良い栄養の含まれるブルーベリーを使ったトーストを給食室で作ります。）
◆31日…ハロウィン献立（さいたま市でつくられるヨーロッパ野菜の一つ、「バターナッツかぼちゃ」を使ったかぼちゃのクリームスープを作ります。バターナッツかぼちゃは日本のかぼちゃよりしっとり水分が多く、甘味があります。この甘味を生かすためにスチームオーブンで焼いてから使います。お楽しみに！）