

給食センターからこんにちは 

9月の中学校の献立より…

☆平成25年9月19日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:833kcal たんぱく質:27.6g

- ★主食：ご飯
- ☆主菜：お月見焼き
- ★副菜：里芋のそぼろ煮
- ☆汁物：白玉汁
- ★デザート：お月見ゼリー
- ☆飲み物：牛乳

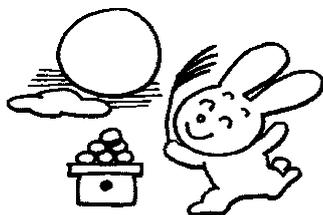
里芋のそぼろ煮
「芋名月」とも言われることから、里芋を使った料理の登場です。

お月見焼き
満月に見立てた黄色い色のさつま揚げにあんかけをかけました。



白玉汁
まん丸の白玉とうさぎの絵が入った月のかまぼこ入りの汁物です。

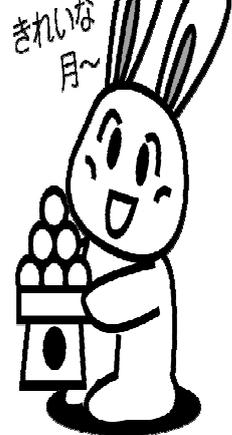
クラスに配布した「センター通信特別号」を読んで、クラスの友達に「十五夜」について説明をしてくれました♪



毎月19日は「食育の日」 ★今月の「全国おいしいもの巡り」は、お休みです。 センター通信特別号
平成25年9月19日

毎月19日は「食育(19)の日」です。今日は、「十五夜」について学びながら、食べましょう。

お月見を楽しみましょう



きれいな月が見えるといいですね♪

旧暦の8月15日の夜は、特に月が美しいとされ、人々は「中秋の名月」と呼んで、お月見をしました。

今年は、まさに今日が「十五夜」です。すすきを飾り、お団子やとれたばかり芋を供えて、お月見をします。お月見は、食べ物がとれたことをお祝いする「収穫祭」の意味が強かったようです。

私たちの命を支えてくれる食べ物、自然の条件(天気)によって収穫量が違ってきます。たくさん収穫することができて「ありがとう」という、「自然に感謝する気持ち」を持ちながら、いただきましょう。

今日の給食では、お月見焼き、里芋のそぼろ煮、白玉汁…月のように丸いものがいっぱいのお月見献立です。おいしくいただきましょう。

～給食ミニクイズ～
①栗 ②玉子 ③芋

「十五夜」には、食べ物を使った別名があります。では、ある食べ物とは何でしょうか?

正解は…「芋」です。十五夜の別名は、「芋名月」といいます。旬の芋(里芋)を供えることから、「芋名月」と呼ばれます。