

# 10月 給食だより

香芝市 おうちの人と読みましょう

## 秋を楽しむ心お月兇の行事

ようやく暑さが和らぎ、秋の気配を感じるようになってきました。 昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦(旧暦)で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月をちゅうしゅう めいげっ 「中秋の名月」と呼んで、月を観賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風でお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風でおけるしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風でおけるしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風では後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせており見をすると縁起が良いとされています。









# にんじんと「宮」の健康

にんじんは、 着食によく登場する野菜の一つです。 体体の中でビタミンAに変換される  $\beta$  -カロテンを多く含む緑黄色野菜で、鮮やかなオレンジ色が料理に彩りを添えてくれます。 ビタミンAは、目や皮膚、粘膜の健康に欠かせない栄養素で、目の乾燥を防ぐほか、肌荒れや風邪などの予防にそのちます。 にんじんが苦手な人もいると思いますが、どんな料理にも合う野菜なので、食べられる調理法で挑戦してみませんか?





















 chttdd> qhaced
 0.65
 85
 Accompany
 85
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10
 10

## 毎月19日は 食育の日 19

しょくいく ひ にほん きょうどりょうり しょうかい 食育の日には日本の郷土料理を紹介します。

こんげつ かごしまけん きょうどりょうり 今月は 鹿児島県の郷土料理 です。



10月17日の給食

- ・ごはん
- ・牛乳 ・水ね
- ・豚肉とキャベツの いためもの
- ・さつまじる

「がね」は、さつまいもや野菜を光めの芋切りにし、液をつけて揚げた料理です。その見た曽が "かに (鹿児島弁でがねという)"に似ていることからこの名がついたそうです。鹿児島県の特 産品として有名なさつまいもは、生産量全国 1位です。鹿児島県は、温暖な気候に恵まれているものの土壌がやせており、また台風が頻繁に襲来することから、農作物が育ちにくい環境でした。しかしさつまいもの栽培はそういった影響も少なく江戸時代より生産されるようになりました。 収穫量が多く、貧しい者の食糧に最適であったことから"孝行芋"とも呼ばれていました。

「さつまデ」は、鶏肉を使った真だくさんな味噌汁のことです。 注声時代に鶏肉と野菜を一緒に煮込んで食べたのがはじまりだといわれています。

【奈良県で収穫されたものや加工品】 米、穀物酢、ふしそうめん、ソテーオニオン、ブルーベリーゼリーブルーベリージャム、しょうゆ、塩こうじ

\* しばし しゅうかく こめこ かこうひん こめこ 【香芝市で収穫されたものや加工品】米粉