

10月19日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



梅ドレッシングサラダ

十三夜ごはん

大根と里芋のそぼろ煮

食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
とりにく	宮崎
しょうが	高知
さといも	埼玉
にんじん	北海道
しめじ	長野
だいこん	東京
たまねぎ	北海道
もやし	栃木
キャベツ	東京
こまつな	東京
こねぎ	佐賀
くり	熊本・愛媛・茨城
うめぼし	和歌山

今日の給食は少し早いですが、10月21日(日)にある『十三夜』にちなんだ行事食となっています。

『十三夜』とは十五夜の後に巡ってくる満月の日のことで、十五夜の次に美しい月と言われ、日本では昔から十五夜と同じくらい大切にされてきた月見行事でもあります。また、十五夜は里芋などのいも類をお供えするので、別名で“芋名月”と呼ばれているのに対し、『十三夜』は栗や豆などをお供えするので“栗名月”や“豆名月”と呼ばれているそうです。

ちなみに、あまり知られてはいませんが十五夜や十三夜以外にも【十日夜】というものがあり、これは新月から10日目にあたる日だそうで、十五夜や十三夜と同じく、農作物の実りに感謝する日でもあります。→今年の十日夜は11月17日(土)です。

今日の「十三夜ごはん」は十三夜の別名“栗名月”にちなみ、旬の栗♥を入れたごはんなので味わって食べてくださいね!

今年の十三夜(明後日)は晴れてお月見ができそうなので、ぜひ!みなさんもきれいな月夜を眺めてみてください😊