

9月給食だより

日野町教育委員会
幼稚園・小学校

秋を楽しむお月見

秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名「芋名月」ともいい、里芋をお供えしたり、里芋料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって形が異なり、満月を見立てた丸い形のものや、里芋の形のものなど、さまざまです。



2026年の十五夜は
9月25日です。

18日

にしおおじしょうがっこう
西大路小学校



今年初めての

リクエスト給食です。西大路小学校では、給食委員会を中心に意見を出し合って、献立を考えました。パンメニューとご飯メニューをそれぞれ考え、全校のみんなに投票してもらいました。「みんなが楽しく食べてくれるメニューを入れたい!」栄養も偏ることなく、バランスよく入れない!という思いで、何度も委員会話し合いを重ねた特別メニューです。感謝の気持ちを忘れずに、残さずおいしくいただきますように。(給食主任)



食の備えを見直しましょう

1923年9月1日に関東大震災が発生したことにちなみ、9月1日は「防災の日」と定められています。大きな被害をもたらした先日の「令和8年熊本地震」をはじめ、近年ではいつどこで自然災害が起きてもおかしくない状況が続いています。さらに秋は台風シーズンであり、気候変動の影響による豪雨災害も全国各地で大きな被害を及ぼしています。



そこで、いざという時の備えのために、日ごろから少し多めのストックを心がけたいものです。水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが推奨されています。すべてを非常食用に特別に用意するのではなく、日常よく食べるものを少し多めに買い置きし、賞味期限の古いものから消費して、食べた分を買い足していく「ローリングストック」を取り入れると、ご家庭でも無理なく備えることができます。

新学期が始まるこの時期に、ご家庭の備蓄品の賞味期限などをチェックし、いざという時の食事についてお子さまと一緒に話し合ってみてはいかがでしょうか。



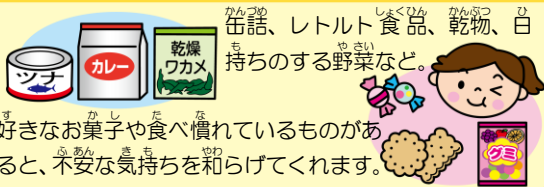
水は必需品!

ひとり1日3Lが目安です。

カセットコンロとボンベがあれば、食べられる食品の幅が広がります。



食料品は常温で保存ができ、簡単な調理やそのまま食べられるものが便利です。



数品を同時に作れて水を節約できる湯せん調理がおすすめです。

- ① 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
- ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。

給食では9月3日に

防災献立を実施します。

この日の給食では、乾物で保存のきく高野豆腐や切干大根を使って「高野豆腐のそぼろ丼」「切干大根のみそ汁」を作ります。

今月の地場産食材

9月の地場産食材は、じゃがいも、白野菜です。お米は、「みずかがみ」「きらみずき」です。



図書コラボ給食

9月10日は

「おぼけのてんぷら」

作・絵：せな けいこ



食べることがだいじなうさこちゃん。こねこくんにおいしいてんぷらを教えてもらったので、さっそく作ってみることにします。野菜を切って衣をつけて、熱い油でじゃ〜っと揚げると、おいしいてんぷらのできあがり! うさこちゃんがおいしいてんぷらを食べていると、おいしそうな匂いに山のおぼけがそ〜とおうちへ入ってきて…。

うさこちゃんを作ってしまった“おかしなてんぷら”にも注目しながら読んでみてください!

給食では、「さつまいものてんぷら」が登場します! お楽しみに♪