



令和7年 10月 学校給食献立予定表

周防大島町久賀学校給食センター

日曜	献立名	赤 ちにくほね 血や肉・骨の もとになる たんぱく質・カルシウム	黄 エネルギーの もとになる たんすいかぶつ 炭水化物・脂肪	緑 からだ ちょうし ととの 体の調子を整える もとになる ビタミン・ミネラル	アレルギー対象28品目 (調味料含む) ※牛乳は毎日つくため省略しています	エネルギー kcal	
						たんぱく質 g	食塩 g
						小	中
1 水	むぎごはん	牛乳	米、麦			616	713
	ぶたにくときのこのケチャップいため	豚肉		たまねぎ しめじ えのき にんじん さやいんげん	小麦、大豆、豚肉、鶏肉	23	26.1
	ワンタンスープ	豚肉	小麦粉	もやし たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ	小麦、鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、ゼラチン	1.7	1.9
2 木	むぎごはん	牛乳	米、麦			644	746
	ぶたにくカレーどんぶりのぐ	豚肉(コンソメ、カレーパウダー)	春雨、油	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、しょうが	小麦、大豆、豚肉、鶏肉	22	24.9
	けんちんじる	油揚げ、豆腐(かつおだし)	里芋、こんにゃく、油	ごぼう、大根、にんじん、ねぎ、干し椎茸	小麦、大豆	1.8	2.1
3 金	むぎごはん	牛乳	米、麦			615	714
	とりのてりやき	鶏肉	砂糖	しょうが	小麦、大豆、鶏肉		
	こまつなとしらすのたまごいため	卵、しらす	油	小松菜、にんじん	卵、小麦、大豆	28.3	32
6 月	さといものみそしる	生揚げ、味噌(煮干し)	里芋	切干し大根、にんじん、えのきたけ、ねぎ	大豆	2.3	2.6
	くりごはん	牛乳	米、麦、栗			722	840
	いわしのしょうがに	いわし	砂糖、でんぷん	しょうが	小麦、大豆	27.8	31.8
10/6は十五夜です。十五夜は、季節の野菜や果物、月見団子などをお供えし、美しい月を見ながら秋の農作物に感謝します。	こまつなごまいため	鶏肉	ごま、ごま油	小松菜、もやし、とうもろこし	小麦、大豆、ごま、鶏肉	2.5	3
	おつきみじる	鶏肉、油揚げ、味噌(煮干し)	里芋、白玉だんご	だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ	小麦、大豆、鶏肉		
	キャロットパン	牛乳	パン	にんじん	小麦、乳	624	723
7 火	オムレツ	卵、鶏肉	砂糖、油、でんぷん		卵、鶏肉	27.2	31.7
	ブロッコリーのあおじそあえ		あおじそドレッシング	ブロッコリー	小麦、さば	2.1	3
	だいずのクリームシチュー	大豆、鶏肉、牛乳(コンソメ)	じゃがいも、小麦粉、マーガリン	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、しめじ	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉	619	716
8 水	むぎごはん	牛乳	米、麦			28	33.8
	ルーロウハンのぐ	豚肉	砂糖、油、ごま油、オイスターソース	たまねぎ、にんじん、たけのこ、チンゲン菜、しいたけ、にんにく	小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま	2.5	2.5
	コーンたまごスープ	ベーコン、卵(中華だし)	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、とうもろこし	卵、小麦、鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、ゼラチン		
9 木	むぎごはん	牛乳	米、麦			619	773
	さんまのかぼすレモンに	さんま	砂糖、でんぷん	かぼす、レモン	小麦、大豆	27.6	23.4
	もやしのごまずあえ	わかめ	砂糖、ごま	もやし、ほうれん草、キャベツ	小麦、大豆、ごま	2.1	3
10 金	こうやどうふのうまに	鶏肉、凍り豆腐	じゃがいも、こんにゃく、砂糖、油	たまねぎ、にんじん、さやいんげん	小麦、大豆、鶏肉	667	751
	むぎごはん	牛乳	米、麦			29.4	26.8
	げんきのでるレバー	鶏肉、鶏レバー、大豆粉、豆板醤	油、砂糖、小麦粉、でんぷん、ごま	ほうれんそう、にら	小麦、大豆、鶏肉、ごま	2.1	2.5
14 火	かぼちゃのみそしる	豆腐、油揚げ、味噌(煮干し)		かぼちゃ、しめじ、にんじん、たまねぎ、小松菜	大豆		
	こくとうパン	牛乳	パン、黒糖		小麦、乳	647	724
	にくだんごやさいのスープ	鶏肉、大豆(コンソメ)	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、小松菜、パセリ	鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、ゼラチン	20.6	29.9
15 水	ひじきとほうれんそうのてつぶんサラダ	ひじき、まぐろ水煮	ノンエッグマヨネーズ、砂糖、ごま	れんこん、ほうれんそう、とうもろこし	鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、ゼラチン、ごま	1.8	2.6
	むぎごはん	牛乳	米、麦			632	670
	おおひら	鶏肉 生揚げ さつまあげ	さといも 油 砂糖	にんじん れんこん たけのこ しいたけ さやいんげん	小麦、大豆	23.3	29.5
16 木	たくわんあえ		ごま、砂糖	もやし、ほうれんそう、大根	小麦、大豆、ごま	2.3	2.4
	むぎごはん	牛乳	米、麦			581	698
	なっとうみそ	納豆、豚肉、味噌	砂糖、油	ねぎ	小麦、大豆、豚肉	26.2	22
17 金	しらすあえ	しらす干し	砂糖	小松菜、もやし	小麦、大豆	2	2.4
	じゃがいものそばろに	鶏肉、生揚げ	じゃがいも、こんにゃく、砂糖、油	たまねぎ、にんじん、グリーンピース	小麦、大豆、鶏肉		
	むぎごはん	牛乳	米、麦			602	774
ハヤシライスのぐ	ハヤシライスのぐ	牛肉、レバー	じゃがいも、ハヤシルウ	たまねぎ、にんじん、しめじ、トマト	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、バナナ、りんご	26	29.5
	6しゅのサラダ	チキンハム、大豆	砂糖、ごま油	キャベツ、小松菜、大根、とうもろこし	大豆、小麦、ごま	2.2	2.3
	ヨーグルト	ヨーグルト			乳		

◎山口県産の米、麦、パン、豆腐、うどんなどは、JAグループ、水産関係団体、山口県から補助をいただいています。

日曜	こん 献	だて 立	めい 名	赤	黄	緑	アレルギー対象28品目 (調味料を含む) ※牛乳は毎日つくため省略しています	エネルギー kcal	
				ちにくほね 血や肉・骨の もとになる たんぱく質・カルシウム	エネルギーの もとになる たんすいかぶつ 炭水化物・脂肪	からだ ちょうし ととの 体の調子を整える もとになる ビタミン・ミネラル		たんぱく質 g	食塩 g
				小	中				
20月	あきのたきこみごはん		鶏肉、油揚げ	牛乳	米、麦、砂糖、油	ごぼう、にんじん、しめじ、干し椎茸、枝豆	小麦、大豆、鶏肉	610	687
	あげはるまき		豚肉、大豆粉		小麦粉、春雨、ラード、砂糖、油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうが	小麦、大豆、豚肉	20	22
	はるさめスープ		豚肉(中華だし)		春雨、油	たまねぎ、にんじん、もやし、ねぎ	小麦、大豆、豚肉、鶏肉、牛肉、ゼラチン	2.1	2.3
21火	むぎごはん			牛乳	米、麦			618	713
	ビーフコロッケ		牛肉		じゃがいも、油、砂糖、小麦粉、パン粉、でんぶ	たまねぎ	牛肉、小麦、大豆		
	ゆでやさいのちゅうかあえ				ごま、砂糖、油	カリフラワー、ブロッコリー	小麦、大豆、ごま	21.7	24.6
22水	わかめともやしのスープ		わかめ(中華だし)		ごま	もやし、にんじん、とうもろこし	鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、ごま、ゼラチン	1.6	1.9
	むぎごはん			牛乳	米、麦			586	676
	みそラーメン		豚肉、味噌(中華だし)		中華めん、油	キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、にら、とうもろこし、にんにく、しょうが	小麦、大豆、豚肉、鶏肉、牛肉、ゼラチン	24.1	27.8
23木	パンパンジーサラダ		鶏肉		ねりごま、ごま、砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん	小麦、大豆、鶏肉、ごま	1.8	2.1
	むぎごはん			牛乳	米、麦			627	706
	さばのしおやき		さば				さば		
24金	こまつなのしおこんぶあえ		塩昆布		ごま油、ごま、砂糖	小松菜、にんじん、しめじ	小麦、大豆、ごま	26.3	28.4
	とんじる		豚肉、豆腐、味噌		さつまいも、こんにゃく、油	大根、にんじん、ごぼう、ねぎ	大豆、豚肉	2.5	2.7
	むぎごはん			牛乳	米、麦			627	726
27月	ビーンスカレー		鶏肉、大豆、ひよこ豆、レンズ豆		油、カレールウ	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、バナナ、りんご	20.9	24.1
	ひじきのごまマヨサラダ		ひじき、まぐろ水煮		ノンエッグマヨネーズ、砂糖、ごま	れんこん、きゅうり、キャベツ、とうもろこし	大豆、小麦、ごま	1.8	2.3
	むぎごはん			牛乳	米、麦			619	中学
28火	さけメンチカツ		鮭、たら		油、砂糖、小麦粉、パン粉、でんぶ	たまねぎ	小麦、大豆、鮭		なし
	たかなそぼろ		鶏肉、ひじき		油、ごま	にんじん、高菜漬	小麦、大豆、鶏肉、ごま	24	
	とりごぼろ		鶏肉、豆腐(昆布かつおだし)		ごぼう、にんじん、えのきたけ、ねぎ		小麦、大豆、鶏肉	1.9	
29水	コッペパン			牛乳	パン		小麦、乳	633	736
	マーガリン				マーガリン				
	あきナスとバジルのトマトパスタ		ベーコン(コンソメ)		スパゲティ、油	なす、トマト、たまねぎ、しめじ、バジル	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	24.1	27.7
30木	おまめスープ		大豆、ウインナー(コンソメ)		油	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	2.8	3.5
	むぎごはん			牛乳	米、麦			587	678
	アジアれんこん		あじ、大豆		でんぶ、油	れんこん、さやいんげん	小麦、大豆	23.4	26.7
31金	さつまいものみそ汁		油揚げ、麦みそ(煮干しだし)		さつまいも	白菜、大根、にんじん、ねぎ	小麦、大豆	1.8	2
	チキンピラフ		鶏肉(コンソメ)	牛乳	米、麦、油	たまねぎ、にんじん、とうもろこし、グリーンピース	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	658	767
	パンプキンとうにゅうシチュー		鶏肉、豆乳(コンソメ)		マーガリン、小麦粉、油	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	23.3	26.4
Halloween	あきのフルーツポンチ				ぶどうゼリー	パイナップル、みかん		2.1	2.4
	むぎごはん			牛乳	米、麦				644
	しおぶたどんぶりのぐ		豚肉(中華だし)		でんぶ、砂糖、油、ごま、ごま油	たまねぎ、もやし、にんじん、ねぎ、にんにく、しょうが	小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉、ごま、ゼラチン	27.9	小学
Halloween	とうふとたまごのちゅうかスープ		豆腐、卵、鶏肉(中華だし)		油、でんぶ	大根、にんじん、たまねぎ、ほうれん草、干し椎茸	牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン		なし
									1.8

(献立内容は変更する可能性があります)

※マヨネーズは卵抜きのものを使用しています

※炒め油、揚げ油、マーガリンは大豆由来のものを使用しています



10月8日(水)～16日(木)の給食に台湾米を使用します

台湾の「インド太平洋戦略シンクタンク」「台日産経友好促進会」という活動団体から、学校給食用に台湾米の寄付がありました。「台日共助が香る」というブランドです。

昔から、台湾と日本は友好関係にあります。昔、日本人が台湾に渡り、日本の稲作技術を伝えたといわれており、このお米は日本のお米に近い品質や味をしています。

感謝して、味わっていただきましょう。





令和7年 10月の給食献立表 ①

周防大島町大島学校給食センター

曜日	献立名	主な材料名						栄養量 エネルギー たんぱく質 食塩 (上段：小学 下段：中学)	お う ち で ね	
		あか		みどり		き				
		1 群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2 群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3 群 緑黄色野菜	4 群 その他の野菜 果物	5 群 穀類・いも類 砂糖	6 群 油脂			
1 水	チャーハン	ぎゅうにゅう	ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ ねぎ	こめ	あぶら ごまあぶら	593 21.8	小魚 緑黄色 野菜
	しょうろんぼう	台湾米	ぶたにく		キャベツ たまねぎ たけのこ ししいたけ	はるさめ こむぎこ さとう	あぶら ごまあぶら	2.3 752		
	サンラータン		とりにく とうふ たまご	にんじん にら	たまねぎ たけのこ きくらげ	でんぶん	あぶら	25.8 2.8		
2 木	ごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		637 25.8	海藻類 乳製品
	ルーローハンのぐ	台湾米	ぶたにく うずらたまご	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ ほししいたけ にんにく	さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら	2.1 813		
	はるさめスープ		とりにく	にんじん こまつな	たまねぎ ねぎ	はるさめ	あぶら	32.1 2.6		
3 金	むぎごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		620 24	たまご いも類
	いわしのおかか	10/4は いわしの日	いわし かつおぶし			さとう でんぶん		1.9		
	やさしいアーモンドあえ			にんじん こまつな	キャベツ	さとう	アーモンド	中学 なし		
6 月	ごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		611 22.6	小魚 海藻類
	うさぎがたハンバーグ	台湾米	とりにく ぶたにく	トマト	たまねぎ しょうが にんにく	さとう		1.6		
	ほうれんそうのごまあえ	十五夜 お月見献立	とうふ あぶらあげ みそ	ほうれんそう	もやし とうもろこし	さとう	ごま	797 28.5		
7 火	キャロットパン	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	にんじん		パン		682 26.7	さかな まめ類
	イタリアンサラダ		チキンハム	チーズ	ブロッコリー パプリカ バジル	とうもろこし キャベツ	さとう	オリーブオイル	2.4 787	
	なつやさいのトマトスパゲッティ		ベーコン ぶたにく	トマト ピーマン バジル	たまねぎ なす スズキニ にんにく	スパゲッティ	オリーブオイル	31.7 2.7		
8 水	ごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		607 25.6	緑黄色 野菜 いも類
	しおぶたどんぶりのぐ	台湾米	ぶたにく	にんじん	たまねぎ もやし ねぎ しょうが にんにく	さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら	1.8 760		
	はくさいスープ	しおぶたどんぶりを つくろう！	チキンウィンナー とうふ	にんじん こまつな	はくさい たまねぎ			31.1 2.2		
9 木	ごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		609 25.2	まめ類 野菜
	ガバオライスのぐ	台湾米	とりにく	パプリカ ピーマン バジル	たまねぎ しょうが	さとう でんぶん	あぶら	1.8 744		
	スーミータン	ガバオライス をつくろう	ベーコン たまご	にんじん チンゲンサイ	とうもろこし たまねぎ	じゃがいも		29.6 2.1		
10 金	ゆかりごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	あかしそ		こめ むぎ		628 26.7	いも類 乳製品
	さばのたつたあげ		さば		しょうが	こむぎこ でんぶん	あぶら	2.4 726		
	にんじんサラダ	10/10は 目の愛護デー	まぐろみずに	にんじん こまつな	キャベツ	さとう	あぶら	29.6 2.8		
14 火	こくとうパン	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン くらざどう		659 26.8	小魚 まめ類
	ミートかぼちゃのチーズやき		ぶたにく ぎゅうにゅう	チーズ	かぼちゃ にんじん パセリ	たまねぎ しょうが にんにく	あぶら	2.4 832		
	キャベツとコーンのミルクスープ		とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	あぶら マーガリン	33.4 3	
15 水	むぎごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		635 26.5	緑黄色 野菜 海藻類
	チキンチキンごぼう		とりにく とりレバー		ごぼう えだまめ しょうが	でんぶん こむぎこ さとう	あぶら	1.6 811		
	きりぼしだいごんのみそしる		とうふ みそ	にんじん オクラ	きりぼしだいごん たまねぎ	じゃがいも		32.4 2.1		
16 木	むぎごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		644 21.9	さかな 緑黄色 野菜
	ポークカレー		ぶたにく だいず レンズまめ	にんじん さやいんげん	たまねぎ しょうが にんにく	じゃがいも	カレーウ あぶら	2 756		
	りっちゃんのサラダ		チキンハム かつおぶし	しおこんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう	オリーブオイル	27.1 2.3	
17 金	むぎごはん	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		658 27.9	野菜 たまご
	やきししゃも		ししゃも						2.1 770	
	ひじきのごもくに		あぶらあげ だいず	ひじき	にんじん	えだまめ	さとう	あぶら ごまあぶら	32.1 2.5	
	にくじゃが		とりにく なまあげ		にんじん グリンピース	たまねぎ	じゃがいも こんにゃく さとう	あぶら		

* マヨネーズは卵抜きのものを使用しています。* 炒め油、揚げ油、マーガリンは大豆由来のものを使用しています。

(都合により献立は変更する場合があります)



令和7年 10月の給食献立表 ②

周防大島町大島学校給食センター

曜日	 献立名	主な材料名						栄養量 エネルギー たんぱく質 食塩 (上段：小学 下段：中学)	お う ち で ね
		あか		みどり		き			
		1 群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2 群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3 群 緑黄色野菜	4 群 その他の野菜 果物	5 群 穀類・いも類 砂糖	6 群 油脂		
2 0 月	むぎごはん りゅうにゅう		りゅうにゅう			こめ むぎ		619	乳製品 緑黄色 野菜
	さばのみそに	さば みそ		しょうが	さとう でんぷん		26.8		
	ゆかりあえ		あかしそ	キャベツ きゅうり もやし			710		
	きのこけんちんじる	とりにく とうふ	にんじん	だいこん ごぼう ねぎ しめじ えのきたけ ほししいたけ	さといも	あぶら	30.4 2.4		
2 1 火	むぎごはん りゅうにゅう		りゅうにゅう			こめ むぎ		625	いも類 海藻類
	にくしのだのふくめに	あぶらあげ とりにく ぶたにく	にんじん 	玉葱 ごぼう 			21.8 2.2		
	もやしのごまずあえ		にんじん	もやし キャベツ	さとう	ごま	747		
	やさいつみれじる	とうふ つみれ (さけ たら)	にんじん こまつな	たまねぎ ねぎ えのきたけ			25.8 2.6		
2 2 水	むぎごはん りゅうにゅう		りゅうにゅう			こめ むぎ		649	乳製品 緑黄色 野菜
	おやこどんぶりのぐ	たまご とりにく 	にんじん こまつな	たまねぎ ねぎ ほししいたけ	さとう	あぶら	24.5 1.9 789		
	さつまいもどらいずのあまからあげ	<div>おやこどんぶりを つくろう！</div> だいいず	いりこ 		さつまいも さとう	あぶら	31 2.3		
	むぎごはん小 りゅうにゅう		りゅうにゅう 		こめ むぎ		597		
2 3 木	にくうどん	ぶたにく あぶらあげ かまぼこ		にんじん こまつな	たまねぎ ねぎ しめじ	うどん	あぶら	23.2 2.2 756	まめ類 海藻類
	ごもくきんぴら	ひらてん	さやいんげん にんじん	ごぼう れんこん	こんにやく さとう	ごまあぶら	27.4 2.8		
	あきのふきよせごはん りゅうにゅう	とりにく あぶらあげ	りゅうにゅう	にんじん さやいんげん	ごぼう ほししいたけ	こめ むぎ	くり あぶら	608 31.6 2.2	
	あじのしおやき  ブロッコリーのごまあえ とんじる	あじ  ぶたにく とうふ みそ		ブロッコリー にんじん にんじん		さとう だいいん ごぼう ねぎ	ごま あぶら	712 36.8 2.6	
2 7 月	むぎごはん りゅうにゅう		りゅうにゅう			こめ むぎ		582	さかな 乳製品
	ぶたにくときのこのけチャップいため	ぶたにく		ピーマン	たまねぎ しめじ えのきたけ	さとう でんぷん	あぶら	21.8 1.8	
	わかめスープ	ベーコン	わかめ	にんじん ほうれんそう	とうもろこし たまねぎ	じゃがいも	ごまあぶら	中学なし	
	2 8 火	コッパパン りゅうにゅう		りゅうにゅう			パン		
2 9 水	ポテトサラダ <div>ポテトサラダを つくろう！</div>	チキンハム			きゅうり とうもろこし	じゃがいも	マヨネーズ	2.3	小魚 緑黄色 野菜
	にくだんごとやさいのスープ	とりにく ぶたにく だいいず	にんじん こまつな	ごぼう たまねぎ れんこん	じゃがいも でんぷん	あぶら	中学なし		
	むぎごはん りゅうにゅう		りゅうにゅう			こめ むぎ		600	
	みそなつとう	なつとう ぶたにく みそ		ねぎ	さとう	ごま	24.6 1.6		
3 0 木	れんこんとしらすのゆずきちあえ		しらすぼし	こまつな	れんこん ゆずきち	さとう	あぶら	713	たまご 乳製品
	やさいのうまに	とりにく なまあげ	こんぶ	にんじん さやいんげん	たまねぎ 	じゃがいも こんにやく さとう	あぶら	29.2 2	
	むぎごはん りゅうにゅう		りゅうにゅう			こめ むぎ		599	
	れんこんとりつくね	とりにく だいいず		たまねぎ れんこん しょうが	パンこ でんぷん	あぶら	22.9 1.6		
3 1 金	ひじきのサラダ <div>10月30日は 食ロス 削減の日</div>	まぐろみずに	ひじき	にんじん	キャベツ えだまめ	マヨネーズ さとう	ごま	762	緑黄色 野菜 小魚
	とりごぼうじる	とりにく とうふ	にんじん	ごぼう えのきたけ ねぎ	さといも	あぶら	29.3 2.3		
	チキンライス りゅうにゅう	とりにく	りゅうにゅう	にんじん グリンピース	たまねぎ	こめ むぎ	あぶら	664	
	かぼちゃのひきにフライ	ぶたにく		かぼちゃ	たまねぎ りんご	こむぎこ パンこ でんぷん さとう	あぶら	21.7 2	
3 1 金	パンプキンスープ	とりにく	りゅうにゅう	かぼちゃ にんじん パセリ	たまねぎ、とうもろこし		マーガリン あぶら	846 26.9	さかな まめ類
	ハロウィンミニゼリー 					ゼリー		2.8	

台湾の「インド太平洋戦略シンクタンク」「台日産経友好促進会」という活動団体から台湾米の寄付をいただきました。

昔から台湾と日本は友好関係にあります。昔、日本人が台湾に渡り、日本の稲作技術を伝えたとされており、このお米は日本のお米に近い品質や味をしています。

1 (水)、2 (木)、6 (月)、8 (水)、9 (木) の給食に使わせていただきます。しっかり味わっていただきますよう。



秋を楽しむ お月見の行事

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「中秋の名月」と呼んで、月を觀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習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2025年の十五夜は10月6日、
十三夜は11月2日です。