



## 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 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 炭水化物・脂肪	緑 からだの調子を整える ビタミン・ミネラル	アレルギー対象28品目 (調味料含む)	エネルギー kcal たんぱく質 g 食塩 g	
		※牛乳は毎日つくため省略しています				小 中	
1 水	むぎごはん ぶたにくときのこのケチャップいため	牛乳 豚肉	米、麦		小麦、大豆、豚肉、鶏肉	616 713 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 ぶたにくカレーどんぶりのぐ	牛乳 豚肉(コンソメ、カレー・パウダー)	米、麦 春雨、油	たまねぎ、にんじん、グリンピース、しょうが	小麦、大豆、豚肉、鶏肉	644 746 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 とりのてりやき	牛乳 鶏肉	米、麦 砂糖	しょうが	小麦、大豆、鶏肉	615 714	
	こまつなとしらすのたまごいため さといものみそしる		卵、しらす 油	小松菜、にんじん	卵、小麦、大豆	28.3 32	
4 土	くりごはん いわしのしょうがに	牛乳 いわし	米、麦、栗 砂糖、でんぶん	切干し大根、にんじん、えのきたけ、ねぎ	大豆	2.3 2.6	
5 日	こまつなのごまいため おつきみじる	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	27.8 31.8	
		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	2.5 3	
10/6は十五夜です。十五夜は、季節の野菜や果物、月見団子などを供えし、美しい月を見ながら秋の農作物に感謝します。							
7 火	キャロットパン オムレツ	牛乳 卵、鶏肉	パン 砂糖、油、でんぶん	にんじん	小麦、乳	624 723	
	ブロッコリーのあおじそあえ だいいずのクリームシチュー		あおじそドレッシング じゃがいも、小麦粉、マーガリン	ブロッコリー	卵、鶏肉 小麦、さば	27.2 31.7	
8 水	むぎごはん ルーロウハンのぐ	牛乳 ルーロウハンをつくろう	米、麦 豚肉	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 2.1 3	
	コーンたまごスープ		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、チゲン菜、しいたけ、にんにく	小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま	28 33.8	
	ルーロウハンは、台湾の郷土料理です。甘辛く煮た豚肉などの具をごはんにかけて食べる丼料理です。		ペーパン、卵(中華だし)	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	2.5 2.5	
9 木	むぎごはん さんまのかぼすレモンに	牛乳 さんま	米、麦 砂糖、でんぶん	かぼす、レモン	小麦、大豆	619 773	
	もやしのごまざえ こうやどうふのうまい	わかめ 鶏肉、凍り豆腐	砂糖、ごま じゃがいも、こんにゃく、砂糖、油	もやし、ほうれん草、キャベツ たまねぎ、にんじん、さやいんげん	小麦、大豆、ごま 小麦、大豆、鶏肉	27.6 23.4 2.1 3	
10 金	むぎごはん げんきのできるレバー	牛乳 鶏肉、鶏レバー、大豆粉、豆板醤	米、麦 油、砂糖、小麦粉、でんぶん、ごま	ほうれんそう、にら	小麦、大豆、鶏肉、ごま	667 751 29.4 26.8	
	かぼちゃのみそしる	豆腐、油揚げ、味噌(煮干し)	ねぎ	かぼちゃ、しめじ、にんじん、たまねぎ、小松菜	大豆	2.1 2.5	
10月10日は、「目の愛護デー」です。目の健康によいビタミンAや、βカロテン、ルテインなどが多く含まれている食品を使用しています。							
14 火	こくとうパン にくだんごとやさいのスープ	牛乳 鶏肉、大豆(コンソメ)	パン、黒糖 じゃがいも	たまねぎ、にんじん、小松菜、バセリ	小麦、乳 鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、ゼラチン	647 724 20.6 29.9	
	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	
15 水	むぎごはん おおひら	牛乳 鶏肉 生揚げ さつまあげ	米、麦 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	632 670 23.3 29.5	
	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	
16 木	むぎごはん なつとうみそ	牛乳 納豆、豚肉、味噌	米、麦 砂糖、油	ねぎ	小麦、大豆、豚肉	581 698	
	しらすあえ	しらす干し	砂糖	小松菜、もやし	小麦、大豆	26.2 22	
	じやがいものそぼろに	鶏肉、生揚げ	じやがいも、こんにゃく、砂糖、油	たまねぎ、にんじん、グリンピース	小麦、大豆、鶏肉	2 2.4	
17 金	むぎごはん ハヤシライスのぐ	牛乳 牛肉、レバー	米、麦 じゃがいも、ハヤシルウ	たまねぎ、にんじん、しめじ、トマト	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、バナナ、りんご	602 774	
	6しゅのサラダ		チキンハム、大豆	キャベツ、小松菜、大根、とうもろこし	大豆、小麦、ごま	26 29.5	
	ヨーグルト	ヨーグルト			乳	2.2 2.3	

◎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	献立名	赤 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 炭水化物・脂肪	緑 からだの調子を整える ビタミン・ミネラル	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 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			
	ビーフコロッケ	牛肉	じゃがいも、油、砂糖、小麦粉、パン粉、でんぶん	たまねぎ	牛肉、小麦、大豆	618 713
	ゆでやさいのちゅうあえ		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
25 土	ビーンズカレー	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
27 月	さけメンチカツ	鮭、たら	油、砂糖、小麦粉、パン粉、でんぶん	たまねぎ	小麦、大豆、鮭	中学
	たかなそぼろ	鶏肉、ひじき	油、ごま	にんじん、高菜漬け	小麦、大豆、鶏肉、ごま	なし
	とりごぼうじる	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
28 火	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
29 水	おまめのスープ	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	でんぶん、砂糖、油	れんこん、さやいんげん	小麦、大豆	23.4 26.7
30 木	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	たまねぎ、にんじん、とうもろこし、グリンピース	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
31 金	あきのフルーツポンチ	HALLOWEEN	ぶどうゼリー	バインアップル、みかん		2.1 2.4
	むぎごはん	牛乳	米、麦			小学
	しおぶたんぶりのぐ	豚肉(中華だし)	でんぶん、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	なし
(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、日本の稻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 た う べ ち て で ね		
		あか		みどり		き					
		1群	2群	3群	4群	5群	6群				
1 水	チャーハン 台湾米	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう ぶたにく	にんじん キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ	たまねぎ にんじん にら	こめ はるさめ さとう	あぶら あぶら あぶら	593 21.8 2.3 752 25.8 2.8	小魚 緑黄色野菜		
	サンラータン	とりにく とうふ たまご			たまねぎ たけのこ きくらげ	でんぶん	あぶら				
	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう ぶたにく うずらたまご	ぎゅうにゅう 豚	にんじん チンゲンサイ にんじん こまつな	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 あぶら	637 25.8 2.1 813 32.1 2.6			
2 木	ルーローハンのぐ								海藻類 乳製品		
	はるさめスープ	とりにく									
	むぎごはん いわしのおかかに やさいのアーモンドあえ かぼちゃのみそしる	ぎゅうにゅう いわし かつおぶし わかめ	ぎゅうにゅう 豚	にんじん こまつな かぼちゃ にんじん	キャベツ たまねぎ ねぎ	こめ さとう アーモンド		620 24 1.9			
3 金	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう うさぎがたハンバーグ	ぎゅうにゅう トマト			こめ		611 22.6 1.6	小魚 海藻類		
	ほうれんそうのごまあえ おつきみじる	とうふ あぶらあげ みそ	トマト にんじん	ほうれんそう だいこん ごぼう ねぎ	もやし とうもろこし だいこん ごぼう ねぎ	さとう ごま さといも じらしたまだんご		797 28.5 2.1			
	キヤロットパン イタリアンサラダ なつやさいのトマトスパゲッティ		ぎゅうにゅう チキンハム ベーコン ぶたにく	にんじん トマト ピーマン バジル		パン		682 26.7 2.4 787 31.7 2.7			
6 月	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう うさぎがたハンバーグ	ぎゅうにゅう トマト			こめ		609 25.6 1.8	さかな まめ類		
	ほうれんそうのごまあえ おつきみじる	とうふ あぶらあげ みそ	にんじん トマト ピーマン バジル	ほうれんそう だいこん ごぼう ねぎ	もやし とうもろこし だいこん ごぼう ねぎ	さとう オリーブオイル スパゲッティ	オリーブオイル	760 31.1 2.2			
	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう しおぶたとんぶりのぐ	ぎゅうにゅう 豚	にんじん にんじん こまつな	たまねぎ もやし ねぎ しょうが にんにく	こめ さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら	607 25.6 1.8			
8 水	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう はくさいスープ ヨーグルト	ぎゅうにゅう 豚	にんじん ヨーグルト	たまねぎ もやし ねぎ しょうが にんにく	こめ		609 25.2 1.8	緑黄色野菜 いも類		
	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう ガパオライスのぐ	ぎゅうにゅう とりにく	豚	バブリカ ピーマン バジル	こめ		744 29.6 2.1			
	ガパオライスをつくろう!	カ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	たまねぎ しょうが とうもろこし たまねぎ	さとう あぶら じゃがいも					
9 木	ごはん 台湾米	ぎゅうにゅう ガパオライスをつくろう!	ぎゅうにゅう とりにく	豚	たまねぎ しょうが とうもろこし たまねぎ	こめ さとう でんぶん	あぶら	628 26.7 2.4 726 29.6 2.8	まめ類 野菜		
	ガパオライスのぐ スミータン		ベーコン たまご	にんじん チンゲンサイ	じゃがいも			659 26.8 2.4 832 33.4 3			
	ゆかりごはん さばのたつたあげ にんじんサラダ なすのみそしる	10/10は 目の愛護デー	ぎゅうにゅう さば まぐろみずし とうふ あぶらあげ みそ	あかしそ にんじん こまつな にんじん わかれ	あかしそ にんじん にんじん なす たまねぎ ねぎ	こめ さとう でんぶん	あぶら あぶら あぶら あぶら マーガリン	635 26.5 1.6 811 32.4 2.1			
1 4 火	ごくとうパン ミートかぼちゃのチーズやき キャベツとコーンのミルクスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく ぎゅうにく とりにく	ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにゅう にんじん パセリ			パン くろさだう あぶら じゃがいも		659 26.8 2.4 832 33.4 3	小魚 まめ類		
	むぎごはん チキンチキンごぼう きりぼしだいこんのみそしる			ぎゅうにゅう にんじん オクラ	こめ むぎ ごぼう えだまめ しょうが きりぼしだいこん たまねぎ	あぶら あぶら じゃがいも		635 26.5 1.6 811 32.4 2.1			
	むぎごはん ポークカレー りっちゃんのサラダ	カレーライスをつくろう!	ぎゅうにゅう ぶたにく だいす レンズまめ チキンハム かつおぶし	にんじん しおこんぶ	にんじん さやいんげん キャベツ きゅうり とうもろこし	こめ むぎ じゃがいも カレールウ あぶら さとう オリーブオイル		644 21.9 2 756 27.1 2.3			
1 7 金	むぎごはん やきししゃも ひじきのごもくに にくじやが	ぎゅうにゅう ししゃも あぶらあげ だいす とりにく なまあげ	ぎゅうにゅう にんじん にんじん にんじん グリンピース		こめ むぎ さとう あぶら じゃがいも こんにゃく さとう			658 27.9 2.1 770 32.1 2.5	野菜 たまご		
	* 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 た う べ ち て で ね		
		あか		みどり		き					
		1群	2群	3群	4群	5群	6群				
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂				
20月	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		619 26.8 2	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 でんぶん		710 30.4 2.4			
	ゆかりあえ			あかしそ	キャベツ きゅうり もやし						
	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 えのきだけ ほししいたけ	さといも	あぶら				
21火	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		625 21.8 2.2	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 ごぼう	さとう ごま		747 25.8 2.6			
	もやしのごまざあえ			にんじん もやし	キャベツ						
	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 えのきだけ						
22水	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		649 24.5 1.9	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 鶏	たまねぎ ねぎ ほししいたけ	さとう	あぶら	789 31 2.3			
	さつまいもとだいすのあまからあげ	おやこどんぶりを つくろう!	だいす	いりこ 芥菜			さつまいも さとう	あぶら			
23木	むぎごはん小 ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		597 23.2 2.2	まめ類 海藻類		
	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 シメジ	うどん	あぶら	756 27.4 2.8			
	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	こんにゃく さとう	ごまあぶら				
24金	あきのふきよせごはん ぎゅうにゅう	とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	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	乳製品 小魚		
	あじのしょやき	あじ									
	プロッコリーのごまあえ	魚		プロッコリー にんじん		さとう	ごま	712 36.8 2.6			
	どんじる	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	さつまいも こんにゃく	あぶら				
27月	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		582 21.8 1.8	さかな 乳製品		
	ぶたにくときのこのケチャップいため	ぶたにく		ピーマン	たまねぎ シメジ えのきだけ	さとう でんぶん	あぶら				
	わかめスープ	ペーパン	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			
28火	コッペパン ぎゅうにゅう	ボテサラサンドを つくろう!	ぎゅうにゅう			パン		612 23 2.4	小魚 緑黄色 野菜		
	ボテトサラダ	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				
	にぐだんごとやさいのスープ	とりにく ぶたにく だいす		にんじん こまつな	ごぼう たまねぎ れんこん	じゃがいも でんぶん	あぶら	中学なし			
29水	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		600 24.6 1.6	たまご 乳製品		
	みそなっとう	なっとう ぶたにく みそ			ねぎ	さとう	ごま				
	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 29.2 2			
	やさいのうまい	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 こんにゃく さとう	あぶら				
30木	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		599 22.9 1.6	緑黄色 野菜 小魚		
	れんこんとりづくね	とりにく だいす			たまねぎ れんこん ショウガ	パンこ でんぶん	あぶら				
	ひじきのサラダ	まぐろみずく	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 29.3 2.3			
	とりごぼうじる	とりごぼうじる	とうふ	にんじん	ごぼう えのきだけ ねぎ	さといも	あぶら				
31金	チキンライス ぎゅうにゅう	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん グリンピース	たまねぎ	こめ むぎ	あぶら	664 21.7 2	さかな まめ類		
	かぼちゃのひきにくフライ	ぶたにく		かぼちゃ	たまねぎ りんご	ごむぎこ パンこ でんぶん さとう	あぶら				
	パンプキンスープ	とりにく	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん バセリ	たまねぎ、とうもろこし		マーガリン あぶら	846 26.9 2.8			
	ハロウィンミニゼリー HALLOWEEN						ゼリー				

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、日本の稻作技術を伝えたと言われており、このお米は日本のお米に近い品質や味をしています。

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しょう。



### 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。