

令和 8 年 9 月 16 日 (水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
小松菜のアーモンド和え いも煮



【ひとロメモ】

山形県の料理を知ろう

(食文化)

山形県といえば、広い庄内平野で米作りが盛んな県です。その他にも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んな県です。

山形県では秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。テレビで「いも煮会」の様子が、放映されているのを見たことがあるかもしれませんね。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味付けし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。味わって食べましょう。

令和8年 9月 16日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 萩ごはん 牛乳 鶏肉の瓜瓜南蛮漬け
切干大根のごまドレッシングあえ ジャがいものみそ汁



【ひとロメモ】

お彼岸にまつわる萩の花について知ろう

(食文化)

今年の秋の彼岸入りは、9月20日です。お彼岸には、お墓参りをしたり、先祖に感謝したりします。また、お供えものとしておはぎを食べたりしますね。このおはぎは、秋に咲く萩の花をイメージして作られます。

萩の花は9月中旬に見ごろをむかえます。

今日の給食では小豆を萩の花、枝豆を葉にみたてた萩ごはんが登場しています。目でも楽しめる秋をおいしくいただきます。

令和 8 年 9 月 16 日（水）

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 白身魚のサクサク揚げ
こまつなのアーモンドあえ いも煮

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり こまつな



【ひとロメモ】

山形県の料理を知ろう

（食文化）

山形県といえば、広い庄内平野での米作りが盛んな県です。そのほかにも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んです。

山形県は、秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにやくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味つけし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。

今日は 20 日のいも煮フェスティバルにちなんで、給食にも登場しています。よく味わっていただきましょう。