

給食献立ワンポイント
令和4年9月



今日は、栃木県産の「ヤシオマス」と「鮎」を提供します。



ヤシオマス…栃木県で品種改良されたニジマス。身の色が県花のヤシオツツジの花に似ていることから命名されました。きれいな栃木の川の水と良質なエサで育てているため、安心安全です！

鮎…鮎は川で生まれ、秋になると海に下り、冬の間河口域で過ごし、翌年の春先に体長約5～7cmになると一斉に上流を目指して遡上します。その中でも那珂川は、天然遡上の多い河川として知られています。



十五夜 9月10日(土)



十五夜とは日本古来の行事ですが、元は平安時代に中国から伝わった行事です。お団子やすすきをお供えして、月を眺めるお月見が行われます。収穫物への感謝や豊作への願いを込めてお供えをします。

日本の郷土料理を食べよう ～九州地方・沖縄県編～

チキン南蛮（宮崎県）…チキン南蛮の「南蛮」とは、戦国時代に来日したポルトガル人やその文化を表した言葉です。

伝来した食文化は、当時の日本では新しいものだったことから、「南蛮」という言葉が使われるようになりました。

人参しりしり（沖縄県）…人参しりしりの「しりしり」は、沖縄県の方言で「千切り」という意味があります。

さつま汁（鹿児島県）…鶏の飼育が盛んな鹿児島県で、江戸時代から親しまれている味噌汁です。

