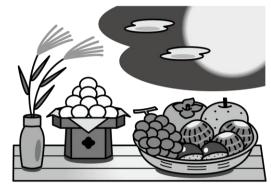
10月食育だより

和木町立学校給食センター 栄養教諭 大本 采佳

秋を楽しむ お月兒の行事

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。









米から作る団 子。満月に見立 てた丸、里いもの 形などにある 地域があり、てま はいがあり、てま す。

きぬかつぎ



里いもを皮付きでゆ でたり蒸したりした もの。平安時代の女 性の服装 にちなんで、 こう呼ばれ ます。

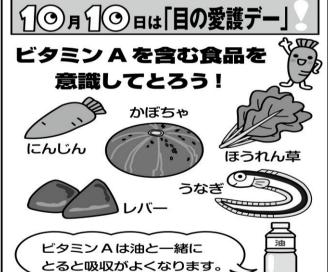
にんじんと「国」の健康

にんじんは、給食によく登場する野菜の一つです。 体内でビタミンAに変換されるβ-カロテンを多く含む緑黄色野菜で、鮮やかなオレンジ色が料理に彩りを添えてくれます。ビタミンAは、目や皮膚、粘膜の健康に欠かせない栄養素で、目の乾燥を防ぐほか、肌荒れや風邪などの予防に役立ちます。にんじんが苦手な人もいると思いますが、どんな料理にも合う野菜なので、食べられる調理法で挑戦してみませんか?









10月0年8月2日 3 択分行為



