

9月 給食だより

令和8年度



高城学校給食センター

秋を楽しむお月見の行事

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。



2026年の十五夜は9月25日です

十五夜の行事食

つき み だん ご

月見団子

こめ つく だん ご まん
米から作る団子。満
げつ み た まる かたち
月に見立てた丸い形
のほか、里いもの形
などもあり、地域によ
ちが
って違いがあります。

きぬかつぎ

さと かわつ
里いもを皮付きでゆでたり
お へいあんじ
蒸したりしたもの。平安時
だい じよせい ふく
代の女性の服
そう
装にちなんで、
よ
こう呼ばれます。

～ 9月の給食について～



○ ひむか地産地消の日：16日（水）

献立：わかめごはん、牛乳、からあげ、きゅうりのおかか和え、春雨スープ、豆乳プリンタルト
県内産・都城産食材→米、牛乳、とり肉、きゅうり、チンゲンサイ

○ ベジ活の日：8日（火） 献立：ミルクパン、牛乳、春雨と野菜の炒め物、アスパラサラダ

小学校3・4年生で約150g（1人あたり）の野菜を使用しています。

○ リクエスト献立

2日（水）有水小：コーンごはん、牛乳、ぎょうざ、たたききゅうり、中華スープ、スイートポテト

16日（水）有水中：わかめごはん、牛乳、からあげ、きゅうりのおかか和え、春雨スープ、豆乳プリンタルト



ジャージャー麺（2人分）

（作り方）

豚ひき肉	40 g	濃口	6 c c
おろしにんにく	少々	中華だし	少々
おろししょうが	少々	ピーマン	10 g
たまねぎ	60 g	ごま油	適量
たけのこ	20 g	中華麺	140 g
にんじん	40 g		
赤みそ	6 g		
甜麺醬	4 g		
豆板醬	適量		

- ① たまねぎ、にんじん、たけのこ、ピーマンはみじん切り。
- ② 豚ひき肉、しょうが、にんにく、たまねぎ、たけのこ、にんじんを炒める。調味料を入れて味を整える。最後にピーマン、ごま油を加え炒める。
- ③ 中華麺は、茹でておく。
- ④ 中華麺を皿に盛り②の肉みそを上にかけて出来上がり。よく混ぜ合わせて食べましょう。

