



令和8年10月7日

きょう きゅうしょく さん ま はん ぎゅうにゅう じる
今日の給食は、秋刀魚ご飯、牛乳、さつま汁、りんごです。
きょう きゅうしょく あき みかく
今日の給食のテーマは“秋の味覚”です。

さん ま あき しゅん さかな かたな ほそなが み め
秋刀魚は、秋が旬の魚です。刀のように細長い見た目をして
いるため、漢字で書くと「刀」という字を使います。旬のお魚
あじ
を味わいましょう。

きょう じる かごしまけん きょうどりょうり かごしまけん
また、今日のさつま汁は、鹿児島県の郷土料理です。鹿児島県
せいぶちほう むかし さつま よ かごしまけん
の西部地方は、昔は“薩摩”と呼ばれていました。また、鹿児島県
は二ワトリの飼育が盛んです。そこで、とりにく はい しる
“さつま汁”と呼ぶようになったと言われています。今日は、秋
しゅん い あき しる し あ
が旬のさつまいもも入れて、秋らしいみそ汁に仕上げました。
きょう た じょうぶ つく
今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作りましょう。

きんまごはん
秋刀魚ご飯



ひとくちだい
一口大のさんまに
こなをまぶし、あぶら
粉をまぶし、油で揚げます



ごはん
と
さんまを
混ぜます

りんご



りっぱなりんごが揃いました



いっしょうけんめいかわ
一生懸命皮をむきました