



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年9月29日

きょう きゅうしょく めいげつ はん きゅうにゅう じる つきみ
今日の給食は、名月ご飯、牛乳、さつま汁、お月見
だんご
団子です。

今日は、じゅうごや じゅうごや ちゅうしゅう めいげつ い
十五夜です。十五夜は、中秋の名月とも言い
ます。この日に、ひ まんげつ まる つきみだんご さといも
満月のように丸い月見団子や、里芋な
どをおそなえし、あき しゅうかく かんしゃ ふうしゅう
秋の収穫に感謝する風習があります。
そのため、きょう きゅうしょく さといも はい めいげつ はん
今日の給食は、里芋の入った名月ご飯と、き
な粉味のお月見団子にしました。こんや つき
今夜はきれいなお月さ
まが見えるといいですね。

また、きょう じる かごしまけん きょうどりょうり
今日のさつま汁は、鹿児島県の郷土料理です。
とりにく つか ぐ たくさん しるもの あき しゅん い
鶏肉を使った具沢山の汁物に、秋が旬のさつまいもを入
れてつく
作りました。

きょう た じょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

つきみだんご
お月見団子



しらなまだんご
白玉団子をゆでます



こおりみず
氷水で冷めます

だんご かず めやす
お団子の数の目安

- 1、2年…3こ
- 3、4年…4こ
- 5、6年…5こ

※ぴったりのかずではありませんので、
りょうしょうくだ おお ぶん
ご了承下さい。多い分はおまけです♡



さとう
砂糖をふるい、きな粉と
まぜます



クラスごとに分けます

