

9月10日は中秋の名月

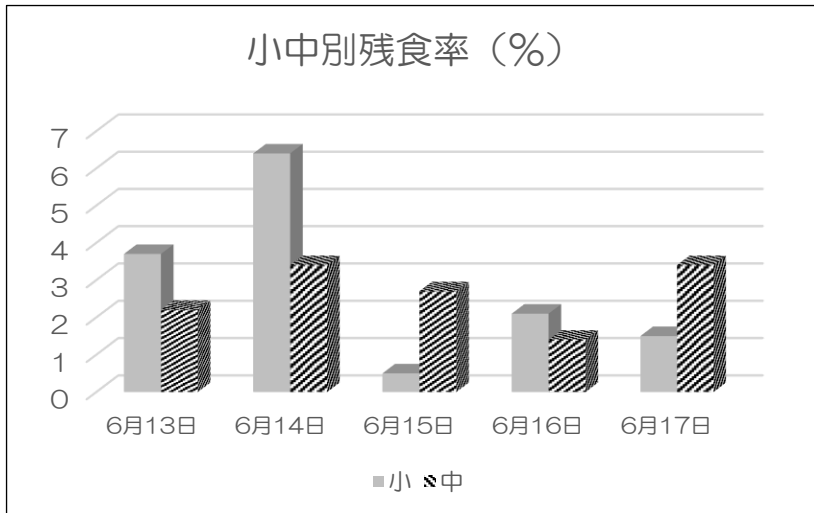
残食調査結果をお知らせします。

学校給食でどのくらいの栄養量を摂取しているかを、抽出で県や国に報告します。これは、6月と11月の第3週に、食べ残しを量って供給量から差し引いて算出します。本年度は県への報告報告対象施設であったため、小学校3・4年生と中学校全生徒対象に調査を行いました。

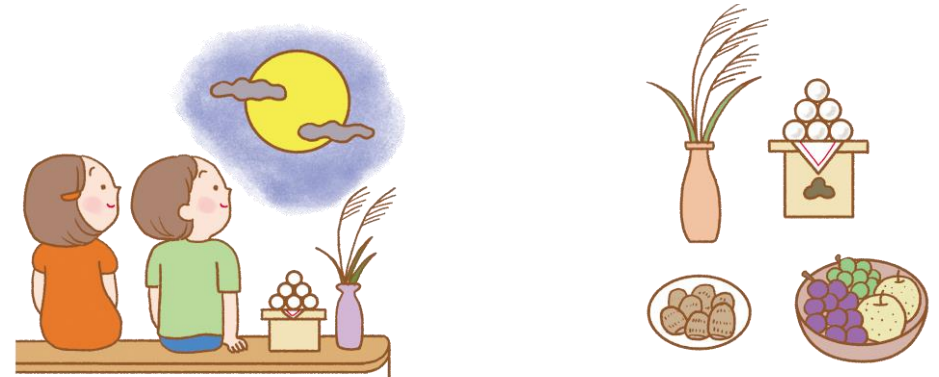
—調査期間の献立—

- 6月13日 麦ごはん 卵とじ煮 ごぼうみそ 牛乳
- 6月14日 麦ごはん キャベツのごま味噌炒め 魚の野菜あんかけ 牛乳
- 6月15日 麦ごはん かぼちゃのそぼろ煮 鮭ふりかけ 牛乳
- 6月16日 麦ごはん 和風ちゃんぽん ひじきのマリネサラダ ヨーグルト 牛乳
- 6月17日 麦ごはん みそ汁 豚骨のマーマレード煮 いんげんソテー 牛乳

それぞれの残食を合計したのが下のグラフです。なお、欠席者の分は残食から引いてあります。



5日間の平均残食率は小学校が2.8%、中学校が2.6%でした。13日の卵とじ煮、14日のキャベツのごま味噌炒めと魚の野菜あんかけ、16日のひじきのマリネサラダ、17日のいんげんソテーは学級差が大きく、3割以上残った学級もありました。野菜料理は多く残りがちです。野菜の大切を理解しておいしく食べられるよう、食育と調理の工夫を重ねたいと思います。



中秋の名月とは、旧暦の8月15日の満月のことで、現在の暦だと9～10月ごろにあたります。旧暦の秋（7～9月）の真ん中なので、「中秋」と言います。2022年は9月10日です。農作業に従事する人々は欠けたところのない満月を豊かな実りの象徴とし、秋の収穫の感謝を込めて芋や豆などの収穫物を月に供えました。しかし、稲穂はまだ穂が実る前であることから、穂の出たすすきを稲穂に見立てて飾ったといわれています。月見団子は、お米の粉の団子を芋や満月になぞらえて作り、次の年の豊作を祈願しました。

9月10日は土曜日のため給食はありません。今年は前日の9日（金）に十五夜メニューが出てきます。月見団子汁の中には、白玉団子と里芋が入っています。デザートのお月見団子は、ウサギの顔がついています。

その日は、一緒に「さんま」も登場します。秋が旬の魚といえば、さんまが有名です。「秋刀魚」の当て字がよく使われていますが、不思議なことに「魚」へんでさんまを表す漢字はありません。新鮮なさんまは、全体的に丸みをおびており、目が澄んでいます。さんまは、「無胃魚（むいぎょ）」と意をもたないため、新鮮なものは丸焼きにして内臓まで食べられます。

その他にも、21日には、「ぶどう」も登場します。今の時期が旬の食べ物がたくさん登場するので、2学期の給食も楽しみにしてください（^▽^）

