令和５年　１０　月　２７　日（　金　）

# 今日の南中給食

## じゅうさんやこんだて 十三夜献立

メニュー【十三夜献立】

- 栗ご飯（しゃもじ）
- 鯖の南部焼き（はさみ）
- 秋のあえもの（ぎざお玉）
- 月見汁（お玉）
- 牛乳

## 今日の栄養メモ

今日は十三夜です。十三夜とは、旧暦９月13日の月を指し、十五夜の月に次いで美しい月とされています。十五夜は中国の月見行事が起源とされていますが、十三夜は日本特有の行事です。収穫祭の意味もこめて行われ、秋の実りに感謝の気持ちを捧げます。

この時期に収穫される作物にちなんで、「栗名月」「豆名月」とも言われます。今日は、「栗名月」にちなんだ栗ご飯と、月見汁の献立です。月見汁には、かぼちゃを練り込んだ黄色いお団子が入っています。食缶の底に沈んでいるので、給食当番さんは下から大きくかきまぜて配膳してください。正確に数えていませんが、一人2個程度です。

今日は、きれいな月が見られそうです。夜空を見上げてみましょう。