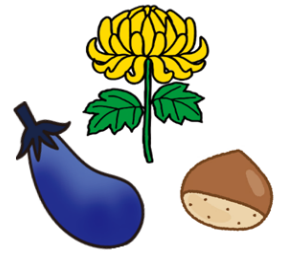


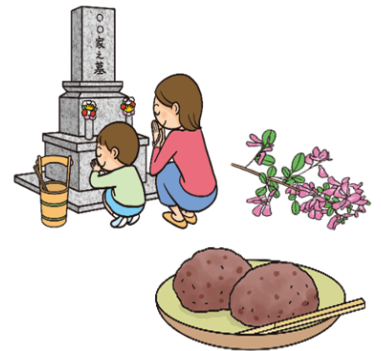
～重陽(ちょうよう)の節句(9/9献立)～

9月9日は菊の花を用いて不老長寿や無病息災を願う重陽の節句です。重陽の節句は秋の収穫祭と結びついてきたため、祝い膳として、菊花だけでなく、ナスや栗など秋の食材が並びます。「おくんち(重陽の節句)にナスを食べると中風(病気の一つ)にならない」や「栗は山の新米と例えられ、栄養価が高く長生きができる」と言われています。給食でも健康を願い、秋ナスを使った料理を取り入れました。



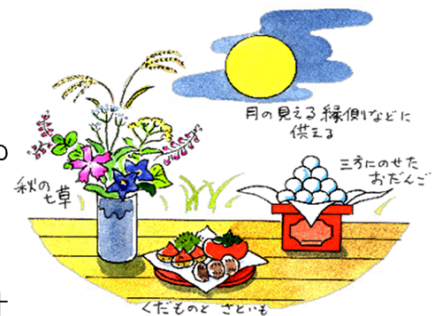
～秋の彼岸(9/18献立)～

秋の彼岸は、秋分の日をはさんだ前後一週間のことを言います。秋分の日、昼と夜の長さが同じになることから、亡くなった人に近くなる日だと信じられていました。そのためお彼岸には、お墓やお寺をお参りし、萩の花に見立てた「おはぎ」などのお供え物をあげ、ご先祖様の供養をします。「おはぎ」に使われる小豆の赤い色には、邪気を払う力があるとされていたことから、ご先祖様の冥福を祈り、お供えするようになったと言われています。給食では、きなこ味のおはぎにしました。



～十五夜(9/25献立)～

十五夜は「中秋の名月」とも言い、天候に恵まれれば、きれいな満月を見ることができます。お月見は農作物の収穫の祭りとして親しまれ、稲穂に見立てたすすきやお月見団子、収穫した手の果物や野菜などを飾って秋の豊作を祝います。また、十五夜には豊作祈願として里芋を供えることから、十五夜の月は「芋名月」とも呼ばれます。給食では、豊作をねがって里芋の煮物と、季節の食材を使用したきのこ汁お月見ゼリーを出します。



今月の学校給食「沼田の日」 ～沼田の食材～

今月の学校給食「沼田の日」には、旬の食材である「えだまめ」と「こまつな」を使用しました！



高原の冷涼な気候を生かして栽培される沼田市の枝豆は、味や品質が良いと市場でも高い評価を受けています。



沼田市では霜が降りるまで露地のこまつなが栽培されています。また、9月からは水耕栽培もはじまり、1年間を通して沼田市産のこまつなを食べることができるようになりました。

そのほかにも9月の給食には、キャベツ、なす、トマト、パプリカ、根深ねぎ、レタス、ほうれん草、大根、じゃがいも、たまねぎ、きくらげ、まいたけの利根沼田食材を使用する予定です。