

給食だより

令和8年9月25日（金）

《きょうのこんだて》

や
焼きそばチンジャオオロス

だいこん いた に
大根とちくわの炒め煮

つきみ だんご ていおん さっきんぎゅうにゅう
お月見団子・低温殺菌牛乳

つきみ はな むかし つき み か きせつ し
お月見についてお話しします。昔は、月の満ち欠けで季節を知り、

さくもつ そだ つきみ さくもつ みの
作物を育てていいました。お月見というのは、作物がたくさん実った

つき かんしゃ と こめ ほうさく いの
ことを月に感謝したり、これから採れるお米の豊作をお祈りしたりす

ひ まんげつ み だんご さといも
る日です。満月に見たてた、まるい団子や里芋、そして、すすきは

いなほ み そな
稲穂に見たててお供えします。

きゅうしょく つきさま つきみ だんご つく
給食では、お月様をイメージした「お月見団子」を作りました。

だんご だんりよく た
※団子は弾力があるので、よくかんで食べてください。

三小：本宿（←○をつけてね！） ねん くみ

