

※牛乳は毎日つきます。

※献立は物資の都合により変更することがあります。

鳥海学校給食センター

月	火	水	木	金
<b>2日</b> 805kcal チキンライスの ホワイトソースかけ コーンサラダ	<b>3日</b> 760kcal ごはん ほっけの塩焼き きんぴらごぼう ほうれん草のみそ汁	<b>4日</b> 775kcal 焼きそば 中華コーンスープ フローズンヨーグルト	<b>5日</b> 飛鳥祭の代休 	<b>6日</b> 秋休み 
<b>9日</b> スポーツの日 	<b>10日</b> 840kcal  チキンカレー カラフルサラダ 目の愛護テーゼリー (ブルーベリーゼリー)	<b>11日</b> 830kcal ごはん 春巻き 豚こまフルコギ わかめスープ	<b>12日</b> 860kcal ごはん さばのみそ煮 切り干し大根の炒め煮 とん汁	<b>13日</b> 835kcal ごはん 鶏肉のてり焼き ひじきの炒め煮 小松菜のみそ汁
<b>16日</b> 790kcal ゆかりごはん 肉だんご ぶた肉とキャベツの みそ炒め えのきのみそ汁	<b>17日</b> 825kcal そぼろ丼 和風サラダ わかめのみそ汁	<b>18日</b>  五穀ごはん 815kcal にしん つけもの 焼き豆腐のみそ汁 ミニ松皮もち	<b>19日</b> 810kcal 五目混ぜごはん 厚焼きたまご ツナ和え ごま汁	<b>20日</b> 800kcal ごはん 赤魚のから揚げ ごまあえ けんちん汁
<b>23日</b> 795kcal ごはん 白身魚のフライ こんにゃくのきんぴら キャベツのみそ汁	<b>24日</b> 840kcal ごはん ぶりかけ さばのおかか煮 ビーフン炒め さつま汁	<b>25日</b> 800kcal フレンチコップ 煮こみハンバーグ 花野菜サラダ ミネストローネ	<b>26日</b> 800kcal ごはん ちくわの天ぷら おかかあえ 肉じゃが	<b>27日</b> 855kcal ごはん 肉しょうまい 塩ナムル 麻婆豆腐
<b>30日</b> 875kcal ごはん 鶏肉のから揚げ 五色和え なめこのみそ汁	<b>31日</b> 945kcal  ドライカレー サイコロサラダ ハロウィンデザート (パンフキンバロア)	給食を通して、江戸時代の食文化を学びましょう。 江戸時代後期の藩の政治や藩主の衣食など、当時の生活について知ることができる「御納戸日記・御用部屋日記」(矢島町教育委員会発行)に出てくる食事内容を参考に記念給食を提供します。 		



10/18(水)に登場!

## 入部400年記念給食

元和9年(1623年)、現在の由利本荘市に六郷政乗(ろくごうまさのり)、岩城吉隆(いわきよしたか)、打越光隆(うちみつたか)の3人の領主が入部(領主が初めて自分の領地に入ること)し、令和5年(2023年)に400年を迎えます。3人の領主は盛んな町づくりや、教育に力を注ぐなど、今の由利本荘市の基礎を築き上げた人物です。



中央 内越光隆像  
(矢島 龍源寺境内)

1623年10月18日、常陸国行方群新宮(現茨城県行方市新宮)から3000石で矢島に入部しました。内越氏の領域は矢島地域と鳥海地域です。

### ◆五穀飯(ごこくめし)



江戸時代の初期の頃は雑穀(あわやひえ)や玄米を中心とする質素な食事でした。白米が多く食べられるようになったのは江戸中期の頃です。

### ◆にしん



「御納戸日記・御用部屋日記」には、「ハタハタ」「にしん」「塩引き鮭」の献立が記されています。

### ◆つけもの



「たくあん漬け」は江戸時代にできました。江戸時代の食事は、ご飯のみそ汁、漬け物という組み合わせが基本でした。

### ◆みそ汁



「御納戸日記・御用部屋日記」にはみそ汁の具のひとつに「焼き豆腐」と記されています。江戸時代は豆腐文化が盛んで、日持ちしない豆腐は地域限定食品であり、地方によって様々な製法や食べ方がありました。

### ◆松皮もち



江戸時代、飢饉の際に松の皮を食べたのが始まりとも、兵糧攻めに備えて発明されたとも言われています。松の木は長寿を表すことからお祝いのお供えとしても用いられています。