

10月の予定献立表

令和5年 9月 29日発行
由利本荘市立矢島中学校

月	火	水	木	金
2日 振替休業日 	3日 ごはん ほっけの塩焼き きんぴらごぼう 小松菜のみそ汁	4日 チキンライスの ホワイトソースがけ カラフルサラダ ぶどうゼリー	5日 ごはん ぎょうざ フルコギ 中華コーンスープ	6日 秋季休業日 
9日 スポーツの日 	10日 チキンカレー 五色和え 	11日 コッペパン ハンバーグ ポテトソテー 野菜スープ	12日 ごはん さばのみそ煮 切り干し大根炒め さつま汁	13日 焼きそば コロッケ わかめスープ
16日 ごはん 肉だんご ビーフン炒め ほうれん草のみそ汁	17日 三色そばろ丼 和風サラダ もやしのみそ汁	18日 わかめごはん ちくわの磯辺揚げ おかか和え 肉じゃが	19日 江戸時代の食事 入部400年 菜めしごはん みそ汁  にしんの甘露煮 漬物 松皮餅	20日 タンメン 春巻き ヨーグルト 
23日 麻婆丼 春雨サラダ 	24日 ごはん 赤魚の竜田揚げ ごま和え かきたま汁	25日 丸パン りんごジャム タンドリーチキン マカロニサラダ ポトフ	26日 五目ごはん 厚焼き卵 ツナ和え ごま汁	27日 スパゲティ ミートソース サイコロサラダ
30日 ごはん 鶏肉の甘酢あんかけ ひじきの炒めもの 大根のみそ汁	31日  ドライカレー 野菜サラダ かぼちゃプリン 	(参考文献) 御納戸日記・御用部屋日記 矢島町教育委員会		

10月19日(木)は、由利本荘市入部400年を記念した献立です。

食欲の秋!? 栄養バランスをととのえよう!

栄養バランスのよい食事をとることは、難しいことはありません。主食・主菜・副菜・汁物をそろえるといろいろな食品を食べることができ、自然と栄養のバランスがととのいます。いつも食べている食事の内容をふりかえってみましょう。

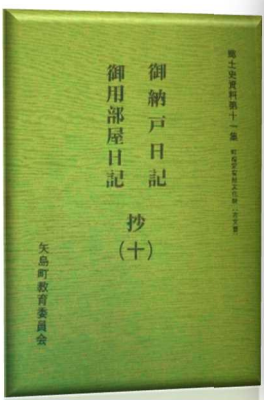
炭水化物  多く含む食品 米、パン、めん、いも、砂糖など	脂質  多く含む食品 油、バター、マヨネーズなど	たんぱく質  多く含む食品 魚、肉、卵、豆・豆製品など	無機質  多く含む食品 牛乳・乳製品、小魚、海藻など	ビタミン  多く含む食品 野菜、果物、きのこなど
---	---	--	---	---



副菜	主菜	主食	汁物
			

米・パン・めんなどから選ぶ
魚・肉・卵・豆・豆製品から選ぶ
野菜・いも類・海藻・乳製品
果物から選ぶ
みそ汁やスープ・飲み物から選ぶ

牛乳は毎日つきます。献立は変更になる場合があります。



一列年の通り惣助定規に付き、御家老・御用代・寺社奉行・御馬奉行・大目付・中目付・御代官・御用所・山方・御奉行・御作事・御米蔵役・御徒目付・御給付・御用所下役・御料理人出番、外に詰夫五人、御用所の通り見物、御用所 汁物 香の物

茶はたばた 同 大こん 并 煎茶、山いも

酒 式斗式升 同 大こん 并 煎茶、山いも

金子和多理院住みにて、御徒目付役相勤め候に付き、御役料として参入扶持下され候段、御用部屋に於て御家老申し渡す。 十日雨 十一日雪雨

一定例の通り御納戸日記を定規せられ候。

金九十五両也 御膳手用月並

阿四百両也 作務金 志二百両並 金の内

御納戸 八両御用

御用所 御用所

※ごはん…白米は、身分の高い人しか食べられず雑穀米や麦、青菜などを混ぜて食べていました。

※みそ汁…大根・豆腐・ねぎなども食べていました。秋田県の花でもある、ふきが入っています。

※主食…魚(鮭にしん、川魚)などを食べていました。

※副菜…漬物などを食べていました。

※松皮餅…江戸時代、飢饉や兵糧攻めなどに備えて作られたとも言われており、松の皮を利用してお餅です。

時を紡いで400年 輝く未来へ由利本荘

岩城氏 ICHI

六郷氏 ROKUGO

打越氏 UTECHI

由利本荘市入部四百年

六郷氏・岩城氏・打越氏

由利本荘市入部四百年

矢島領をおさめた打越氏 中央：打越光隆

打越氏は現在の由利本荘市内越地域に勢力をもっていた由利十二頭のうちの一つです。関ヶ原の合戦の功により慶長五(一六〇〇)年に常陸国(茨城県)行方(なめかた)郡新宮三千石へ転封となりますが、元和九(一六二二)年に打越左近光隆が再び由利の地、矢島三千石の領主として八森の地へ入りました。上記の写真は打越氏が常陸国新宮から勧請し龍源寺開創の様子を表した像です。