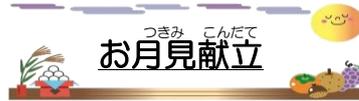




# きゅうメール

【日にち】

9月9日（金）



【こんだて】

主食 菜飯  
 主菜 うさぎ型ハンバーグ  
 副菜 月見団子汁  
 キャベツのじゃこ炒め  
 牛乳 牛乳  
 その他 お月見ゼリー



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、鶏肉、だいこん、さといも、にんじん、ねぎ

【給食センターより】

今日（きょう）は明日（あす）10日の十五夜（じゅうごや）にちなんで、「お月見献立（つきみ こんだて）」です。空（そら）が澄（す）んでいて、一年（いちねん）で一番（いちばん）月（つき）が美（うつく）しい日（ひ）とされています。また、秋（あき）の収穫（しゅうかく）を感謝（かんしゃ）する意味（いみ）もあり、月見団子（つきみ だんご）やさといも（そな）をお供（かま）えして、すすき（かざ）を飾（ぶら）し飾（しゅう）る風習（ふうしゅう）があります。十五夜（じゅうごや）は、「いも名月（めいげつ）」とも呼（よ）ばれることから、今日（きょう）は団子（だんご）と一緒（いっしょ）にさといも（い）を入（い）れた「月見団子汁（つきみ だんご じる）」にしました。明日（あす）の夜（よる）は美（うつく）しい月（つき）が見（み）られるといいですね。