

10月

10月は昔の呼び方で「神無月」といいます。

10月には全国の神様が島根県の出雲大社に集まり縁結びの相談をするといわれていることから、一般的には神様が留守になる「神の無い月」という意味で「神無月」と呼ばれます。逆に、出雲地方では神様がやってくるので「神在月」というそうです。

他には雷無月、神去月、初霜月、時雨月、鎮祭月などの呼び方があります。英語では「October」です。

8のつく日は「歯の日」(8日)

毎月8のつく「歯の日」には、よくかんで食べる「かみかみメニュー」や、「カルシウムたっぷりメニュー」を出します。

- ・麦ごはん
- ・肉豆腐
- ・わかめとえのきの煮びたし
- ・さつまいもチップス

よくかんで食べるコツは、「口を閉じてかむ」ことです。いろいろな食感を感じながらいただきます！



10月6日は「中秋の名月」

今年の「中秋の名月」は10月6日です。この頃は空気が澄んで1年の中で月が最もきれいに見える時期なので「お月見」をする風習があります。お月見の時には、秋の収穫に感謝し、豊作を願って団子やススキ、さといもなどをお供えします。

この日の給食の「お月見団子汁」は、月のように黄色くまん丸なかぼちゃ団子をお汁の中に浮かべます。1つずつ調理員さんが丸めた手作りの団子です。

楽しみにしてくださいね。



栗入り赤飯(9日)



丹後では、12日前後に秋祭りがあり、各地域でみこしや神楽、太刀振りなどが行われます。祭りのおもてなし料理としてよく作られるのは赤飯やばら寿司ですが、給食ではこの時期にとれる栗を入れた「栗入り赤飯」を炊きます。お米ともち米に、小豆と栗を入れた赤飯が出るのは給食ではこの時期だけです。

日本では、四季を問わず、お祝い事があると赤飯を炊いてごちそうをする習慣があります。赤飯が赤いのは、小豆などの茹で汁を入れて作るからです。赤い色には厄除けや魔除けの意味があります。

毎月19日は「たんご・食の日」!

地場産物を多く取り入れた献立で、地産地消を進めます。今月は16日に実施します。

- *ごはん(特別栽培米)
- *キスの石垣フライ
- *九条ねぎのサラダ
- *さつまい
- *牛乳

特別栽培米・ニギス・九条ねぎ・キャベツ・さつまいも・こんにゃく・大根・ごぼう・牛乳などの地場産物を使う予定です。

ハロウィン(31日)

ハロウィンは1年の終わりにその年の収穫を祝う日であり、同時に死者の魂が家族のもとに帰ってくる日でもありました。その名残として今でもイギリスでは10月31日の夕食時には1人分の席を空けておく習慣が残っています。

ハロウィンの日に仮装をする風習があります。これは、良い死者だけでなく悪霊と一緒に流れこんでくる日と考えられてきたため、夜間に外出するときは悪霊から身を隠すための変装として仮面をつけたのが始まりです。もともとは“かぶ”を使って厄払いをしていましたが、現在はかぶより収穫の多かったかぼちゃが、厄払いに使われています。これにちなんで、新メニューのかぼちゃと豆乳を使った手作りマフィンを出します。



世界の料理

15日 フランス共和国



毎月5のつく日は「世界の料理」を出します。今月はフランス共和国(以下フランス)を紹介しします。フランスはヨーロッパの西部に位置し、面積は日本の約1.5倍です。人口は約6800万人です。

「キッシュ・ロレーヌ」はフランスのロレーヌ地方の郷土料理の1つで、パイ生地(タピオカ)に卵・生クリーム・ベーコンなどを入れて焼き上げた料理です。給食ではおからを使った「おからのキッシュ」を出します。「ジュリエヌスープ」は給食では定番のメニューですね。フランス語で「ジュリエヌ」とは「マッチ棒より細い千切りに切ったもの」という意味で、千切りの野菜がたっぷり入ったスープです。

世界パスタデー(24日)

10月25日は「世界パスタデー」です。1995年にイタリアで開かれた「世界パスタ会議」をきっかけに制定されました。スパゲッティやマカロニなど、世界中で親しまれているパスタの魅力を再発見する日です。その名の通り、世界共通の記念日ですよ。

今年は25日が土曜日なので、給食では24日に入食メニューの「スパゲッティミートソース」を出します。また、26日が「柿の日」でもあるので、副菜は「柿入りサラダ」です。

季節の果物を味わいましょう!

