

令和7年度



新温泉町学校給食センター Tel 0796-82-1397

「味わう」ことについて知ろう!

◎「味わう」とは?

私たちは食べ物を食べるとき、次の5つの感覚を使って味わっています。

視覚=目を使って味わう「どんな色? どんな形? 大きさは?」

嗅覚=鼻を使って味わう「どんなにおい? どんな風味?」

味覚=舌を使って味わう「どんな味?」

聴覚=耳を使って味わう「かんだときの音は?」

触覚=歯や舌を使って味わう「どんな温度? どんなかたさ?」

これらの感覚を「五感」といいます。普段は意識せずに食べていると思いますが、五感を意識して食べると、味わい方にもいろいろな楽しみ方がわかります。

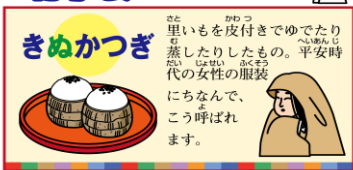
秋を楽しむお月見の行事

ようやく暑さが和らぎ、秋の気配を感じるようになってきました。昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦(旧暦)で秋の真中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を觀賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2025年の十五夜は10月6日、十三夜は11月2日です。

十五夜の行事後。



月	火	水	木	金
10月10日は「目の愛護デー」! ビタミンAを含む食品を意識してとろう! 油と一緒にとると吸収がよくなります!				
1 ごはん 鮭の香草焼き ポテトサラダ 秋のスープ	2 ごはん 油淋鶏 チンゲン菜の和え物 豆腐の中華スープ	3 名月めし サワラの松風焼き ゆかり和え かきたま汁 十五夜デザート 【お月見メニュー】	4 ごはん 油淋鶏 チンゲン菜の和え物 豆腐の中華スープ	5 名月めし サワラの松風焼き ゆかり和え かきたま汁 十五夜デザート 【お月見メニュー】
6 きのこのクリームパスタ かぼちゃひき肉フライ マリネ風サラダ	7 ごはん 鶏肉の香味焼き もやしのごま和え 田舎汁	8 ごはん イワシのピリ辛 切り干し大根の中華和え 担々春雨スープ 【カミカミメニュー】	9 ごはん 干草焼き 小松菜と竹輪の和え物 なめこ汁	10 黒豆ごはん ホキのもみじ焼き いそべ和え かぼちゃとなすのみそ汁 【目の愛護デー】
13 スポーツの日	14 コッペパン 手作りメンチカツ マカロニサラダ ポークビーンズ	15 ごはん サバのみりん干し 大根ともやしの和え物 じゃぶ	16 ごはん 厚揚げのカレー炒め 春雨サラダ 青菜の中華スープ	17 ごはん 鮭のムニエル れんこんの和え物 ココロ野菜スープ 【カミカミメニュー】
20 けんちんうどん 浜崎ちくわのいそべ揚げ 水菜と湯葉の和え物	21 ビビンバ 【ごはん・肉炒め・ナムル】 キムチスープ いちごクレープ 【北小希望献立】	22 ごはん 鮭の照り焼き おからの炒り煮 小松菜のみそ汁	23 ごはん アカエビのチリソース はくさいの華風和え ワンタンスープ 【ふるさとメニュー】	24 秋野菜カレー (ごはん) もやしサラダ 新温泉町新興梨 【ふるさとメニュー】
27 セサミトースト スペイン風オムレツ 切り干し大根のマリネ きのこシチュー 【カミカミメニュー】	28 ごはん 鶏とさつまいもの オイスター炒め きゅうりの中華和え 大根のスープ	29 ごはん 魚のチーズ焼き ひじきサラダ アルファベットスープ 【ハロウィンデザート】	30 ごはん チキンピカタのトマトソース さつまいもサラダ かぶのスープ	31 ごはん 豆腐ナゲット おかか和え 豚汁

(※材料等の都合により献立を変更することがあります。)

教職員の皆さま：給食費9月分の口座振替は、10月20日(月)です。残高確認をお願いします。