

9月 24日（木）今日の盛り付け

大皿：擬製豆腐

小松菜のからし和え

巨峰（1人2個）

大碗：さつま芋ごはん

小碗：かぼちゃ白玉団子汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

明日の9月25日(金)は「^{ちゅうしゅう めいげつ}中秋の名月」です。今年は満月が27日です。去年と同じく翌日に満月になります。だいたい^{ことし まんげつ}の年は中秋の日に満月でしたが、必ずしも満月であるとは限りません。しかし、^{あき よなが あか}秋の夜長を明るく照らす月がきれいであることは変わらないので、明日はぜひ月を見上げてみましょう。

^{よる てんき こうきあつ おお ひろ はれ}夜の天気は高気圧に覆われて広く晴れるため、^{きたにほん にしにほん ちゅうしん ちゅうしゅう}北日本や西日本を中心に中秋の名月を楽しめます。^{めいげつ たの ひがしにほん にしにほんたいへいようがわ くも はっせい かろうせい}東日本や西日本太平洋側は雲が発生する可能性があるものの、雲の隙間から満月を見るチャンスはありそうです。一方、^{すきま まんげつ み いっぽう おきなわ しめ ふうき えいきょう}沖縄は湿った空気の影響で雲が多く、お月見は^{くも おお つきみ むすか}難しい気候になることが多いです。

^{ちゅうしゅう めいげつ}中秋の名月とは

^{ちゅうしゅう めいげつ}中秋の名月とは、^{つき み か}月の満ち欠けをもとに1か月の日付を決める^{げつ ひづけ き}太陽太陰暦（旧暦）の8月15日の夜に見える月のことです。もともと旧暦では1年を3か月毎に分けて、^{がつ にち よる み つき}1月～3月を春、4月～6月を夏、7月～9月を秋、10月～12月を冬としており、^{あき ま なか}秋の真ん中あたりにあたる8月15日を^{がつ にち ちゅうしゅう}中秋とし、その日に見える月を^{ひ み つき ちゅうしゅう めいげつ}中秋の名月として愛でるようになりました。

今日は月に見立てたかぼちゃ入り白玉が汁物に入っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

