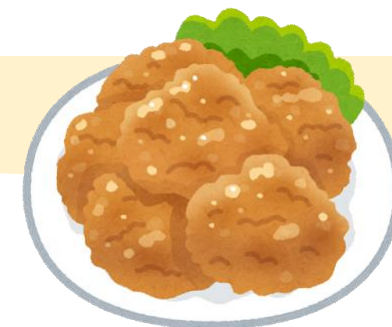


秋は月が一番きれいに見える季節です。お月見にもお供えされる里芋をはじめ、これからたくさんの食材が旬を迎えます。美味しく食べて、残暑を乗り切りましょう！

9月の郷土料理 とり天（大分県）



とり天とは、鶏肉の天ぷらのことで、大分県の郷土料理です。

2023年の総務省の家計調査によると、全国の県庁所在地及び政令指定都市において、大分市が鶏肉の購入量と支出額でトップとなり、大分県は鶏肉のよく食べることで知られています。

とり天の発祥は、大分県内の料理店とされており、鶏肉のから揚げを天ぷら風にアレンジしたことがはじまりで、それが評判となり様々なお店で提供されるようになったと言われています。

9月25日(水)の給食では、日本の郷土料理である**大分県のとり天**を提供します。ぜひ味わってみてくださいね！

9月17日(火)は十五夜

十五夜は、一年の中で一番月がきれいに見える日で、今年は9月17日(火)が十五夜になります。

別名、「中秋の名月」や「芋名月」ともいい、十五夜にはお月見団子や里芋、すすきなどをお供えし、お月見をする風習があります。

月の満ち欠けは、農作業の大きな指標になっていたことから、お月様に農作物の豊作を祈願したり、里芋などの収穫を感謝して、お月見をおこなっていました。



十五夜にちなみ、9月17日(火)の給食では**里芋の煮物**を提供します。

十五夜にお供えするもの

里芋

稲作が始まる前の縄文時代に日本に伝わったとされています。一般的には秋から冬にかけて旬を迎えます。独特のぬめりとホクホクとした特徴です。

すすき

すすきは神様の依り代と考えられていました。本来は実りの象徴である稲穂をお供えしたいですが、中秋の名月は稲刈り前であることから、稲穂によく似たすすきを用いるようになったと言われています。

お月見団子

穀物の収穫に感謝し、満月に見立てた丸い団子をお供えします。十五夜なので、15個のお団子をお供えします。