



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か げつようび
令和7年9月8日月曜日

あき しゅん むか た もの 秋に旬を迎える食べ物は…！？



ほっかいどうさん
北海道産「くりじまん」



ちばけんさん
千葉県産
「シルクスイート」

9月になっても暑い日が続きますが、暦上では秋を迎えています。秋には、新米をはじめ、たくさんの食べ物が旬を迎えます。

今日のお焼きに使っている、さつま芋とかぼちゃもそうです。

かぼちゃは、夏野菜としても紹介しました。実は、かぼちゃを収穫するのは、夏から秋の始めにかけてなのですが、少し置いて、秋から冬にかけてのほうが、熟成し、甘くなります。この時期は、ハロウィンや冬至など、かぼちゃに関する行事もありますね。

さつま芋の収穫も始まっています。さつま芋も、収穫してから、少し置くことで、熟成し、甘みが増します。ぜひ、秋が深まっていくにつれて、味の変化を感じてもらえたらと思います。

これから、本格的な秋に向け、たくさんの食べ物が旬を迎えるので、給食でも取り入れ、紹介していけたら…と思っています。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう さつま芋

