令和８年度

給食のごはんは「大衡村のひとめぼれ」を炊いたごはんです。感謝していただきましょう！

１１月のよていこんだて表

☆大衡村学校給食センター☆

日	給食なしの学校学年	主食	牛乳	おかず	使用する主な食材とその働き：主に体をつくるもとになる 1群 たんぱく質	2群 カルシウム	主に体の調子を整える 3群 カロテン	4群 ビタミンC（食物繊維）	主にエネルギーのもとになる 5群 炭水化物	6群 脂質	小学校 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量	中学校 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量
2月		（麦ごはん）	○	ポークカレーライス （麦ごはん　ポークカレー） フルーツのヨーグルト和え	ぶた肉	牛乳、ヨーグルト	**にんじん、トマト**	にんにく、たまねぎ、りんご、パイン、もも、みかん、バナナ	**ごはん**、麦、じゃがいも、カレールゥ	米油、クリーム	698 kcal 20.2 g 20.8 g 2.0 g	903 kcal 25.0 g 24.9 g 2.7 g
3火	文化の日			【すくすくみやぎっ子　みやぎのふるさと食材月間】今月は、大衡村のハ鍬さんのにんじん、堀籠さんのりんご、山路さんのほうれんそう、文屋さんの干ししいたけはじめ、トマトやねぎなど、村内産の食材を特にたくさん使っています。また、お米は１９日頃から待望の「新米」に切り替わる予定です。他にも、宮城県産の食材をたくさん使っています。新鮮な食材を、おいしく味わって、残さないようにしっかり食べてくださいね☆								
4水	中学2年	ミニ背割り減塩ソフトパン	○	グリルウインナー 焼きそば たまごスープ	ウインナー、ぶた肉、豆腐、たまご	牛乳	**にんじん**、ピーマン、チンゲンツァイ	たまねぎ、キャベツ、もやし、干ししいたけ、しょうが	減塩ソフトパン、蒸し中華めん、片栗粉	米油、ごま油	601 kcal 26.0 g 28.7 g 3.1 g	784 kcal 32.9 g 36.4 g 4.1 g
5木	中学1・2年	（ごはん）	○	とりそぼろ丼 （ごはん　とりそぼろ　ほうれんそうのおひたし） さつまじる	とり肉、大豆、たまご、油揚げ、豆腐、みそ	牛乳、かつお節	**にんじん、ほうれんそう**	たまねぎ、しょうが、もやし、はくさい、こんにゃく、**ねぎ**	**ごはん**、三温糖、さつまいも	米油	605 kcal 31.4 g 17.0 g 2.3 g	779 kcal 39.4 g 20.2 g 3.2 g
6金	小学1・2年	ごはん	○	あじの香味焼き じゃがいものそぼろ煮 もやしのみそスープ ほねにちゅういしてね	アジ･ねぎ･ごま、ぶた肉、とり肉、みそ	牛乳	グリンピース、**にんじん**、にら	たまねぎ、こんにゃく、はくさい、もやし、コーン、にんにく、しょうが	**ごはん**、じゃがいも、三温糖、片栗粉	米油、ごま油、白ごま	575 kcal 26.7 g 16.1 g 2.4 g	736 kcal 33.1 g 18.6 g 3.1 g
9月	世界味の旅～タイ～	（ごはん）	○	ガパオライス （ごはん　ガパオライスの具） ぶた肉とだいこんのスープ 角チーズ	とり肉、大豆、ぶた肉、うずらのたまご	牛乳、チーズ	ピーマン、パプリカ、**にんじん**、こねぎ	たまねぎ、にんにく、だいこん、しょうが	**ごはん**、三温糖、ビーフン、片栗粉	米油、ごま油	621 kcal 35.3 g 18.6 g 2.3 g	790 kcal 43.4 g 21.2 g 2.8 g
10火		ごはん	○	いかねぎカツ ごぼうのしぐれ煮 わかめとじゃがいものみそしる	いか、ぶた肉、豆腐、みそ	牛乳、わかめ	**にんじん**、さやいんげん	ごぼう、干ししいたけ、しょうが、**ねぎ**	**ごはん**、パン粉、三温糖、じゃがいも	菜種油、米油	603 kcal 24.4 g 18.2 g 2.2 g	772 kcal 29.9 g 21.2 g 2.9 g
11水		ミニミルクパン	○	ポークビーンズ キャラメルポテト コンソメジュリエンヌ	ぶた肉、大豆、ベーコン	牛乳	**にんじん**	にんにく、たまねぎ、えだまめ、だいこん、キャベツ	ミルクパン、さつまいも、砂糖	米油、菜種油、バター、オリーブ油	651 kcal 25.7 g 29.2 g 2.7 g	857 kcal 32.2 g 37.0 g 3.6 g
12木	小学校	（ごはん）	○	ビビンバ （ごはん　肉炒め　ナムル） わかめスープ	ぶた肉、みそ、豆腐、なると	牛乳、わかめ	**にんじん、ほうれんそう**	**ねぎ**、にんにく、しょうが、もやし、たまねぎ、たけのこ	**ごはん**、三温糖	米油、ごま油、白ごま	591 kcal 28.1 g 19.4 g 2.5 g	763 kcal 34.6 g 23.0 g 3.2 g
13金	小ひらのこ	ごはん	○	さんまの塩焼き 筑前煮 きのこと野菜のみそしる アセロラゼリー ほねにちゅういしてね	さんま、とり肉、生揚げ、豆腐、みそ	牛乳	**にんじん**	れんこん、ごぼう、こんにゃく、干ししいたけ、だいこん、はくさい、なめこ、えのきたけ、**ねぎ**	**ごはん**、三温糖、さつまいも、ゼリー	米油	631 kcal 25.1 g 18.2 g 1.9 g	774 kcal 29.3 g 19.8 g 2.4 g
16月	県産品・村産品をおいしく食べよう！	（ごはん）	○	マーボーライス （ごはん　マーボー豆腐） りっちゃんの元気サラダ 大衡村のりんご	ぶた肉、豆腐、みそ、ハム	牛乳、こんぶ、かつお節	**にんじん**、にら	**ねぎ**、たけのこ、**干ししいたけ**、しょうが、にんにく、きゅうり、キャベツ、コーン、**りんご**	**ごはん**、三温糖、片栗粉、砂糖	米油、ごま油	606 kcal 26.0 g 19.3 g 2.2 g	781 kcal 32.0 g 22.8 g 2.9 g
17火		ごはん	○	めひかり唐揚げカレー味(小3尾:中4尾) すき昆布とさつまいもの煮物 だいこんと油揚げのみそしる ほねにちゅういしてね	ぶた肉、油揚げ、みそ	牛乳、めひかり澱粉、昆布	**にんじん、ほうれんそう**	だいこん、えのきたけ、**ねぎ**	**ごはん**、さつまいも、三温糖	菜種油、米油、白ごま	603 kcal 23.7 g 22.5 g 2.0 g	780 kcal 29.5 g 27.7 g 2.8 g
18水		豆乳食パン 県産りんごジャム	○	大衡の恵ラタトゥイユのチーズ焼き ポトフ ヨーグルト	ウィンナー、ぶた肉	牛乳、ゴーダチーズ、ヨーグルト	赤パプリカ、黄パプリカ、**トマト**、**にんじん**	なす、にんにく、**りんご**、キャベツ、だいこん	豆乳食パン、ジャム、三温糖、じゃがいも	オリーブ油	587 kcal 22.7 g 22.0 g 2.2 g	717 kcal 27.1 g 26.0 g 3.2 g
19木	（予定）	ごはん	○	牛タン入ハンバーグのきのこあんかけ ほうれんそうのごま和え キムチスープ	ハンバーグ、ちくわ、ぶた肉、あさり、豆腐、みそ	牛乳	**ほうれんそう、にんじん**、にら	まいたけ、えのきたけ、もやし、**干ししいたけ**、はくさい、キムチ漬け	**ごはん**、三温糖、片栗粉	ごま 砂糖、米油	602 kcal 27.6 g 19.3 g 3.0 g	770 kcal 34.4 g 22.7 g 3.7 g
20金	大衡万葉給食	大衡産古代米のごはん 県産味付けのり	○	とり肉の唐揚げみぞれソースがけ 海そうサラダ すっぽこじる （大衡村郷土料理） 安達先生リクエスト和歌	とり肉、ささかま、油揚げ、豆腐	牛乳、のり、茎わかめ、わかめ、とさかのり、こんぶ、ふのり	**にんじん**	しょうが、だいこん、きゅうり、もやし、ごぼう、**干ししいたけ**、なす	**ごはん、古代米**、片栗粉、三温糖、蹇天、じゃがいも、豆麩、白石温麺	菜種油	616 kcal 28.3 g 16.2 g 2.3 g	788 kcal 34.9 g 18.8 g 3.3 g
23月	勤労感謝の日			【今月の大衡万葉給食】「万葉集」の代表歌人で、編集にも深く関わった中納言家持（大伴家持）の歌です。彼は、陸奥の国の長官として多賀城で最期を迎えた、宮城に大変縁の深い人物です。今回の「かささぎ橋」の歌は、はるか遠い都を想って、宮城（登米市津山）で詠んだともいわれ、その歌の美しさから、後に「百人一首」の重要な一首に選ばれました。								
24火	毎月 日は 食育の日	ごはん	○	揚げしそぎょうざ(小2個:中3個) ビーフンソテー にらたまスープ	ぶた肉、豆腐、たまご	牛乳	しそ、**にんじん**、赤パプリカ、黄パプリカ、ピーマン、にら	干ししいたけ、キャベツ、にんにく、えのきたけ	**ごはん**、小麦粉、ビーフン、片栗粉	菜種油、米油、ごま油	634 kcal 23.3 g 21.4 g 2.3 g	837 kcal 29.5 g 27.2 g 3.1 g
25水		ミニ減塩ソフトパン	○	チーズオムレツ スパゲティナポリタン パンプキンポタージュ	たまご、ベーコン	牛乳、チーズ、スキムミルク	ピーマン、**トマト**、かぼちゃ	たまねぎ、マッシュルーム、にんにく	減塩ソフトパン、スパゲッティ、じゃがいも、ホワイトルゥ	オリーブ油、バター、生クリーム	631 kcal 25.6 g 24.6 g 2.7 g	835 kcal 33.1 g 31.3 g 3.6 g
26木	まいにち朝ごはん事業	ごはん	○	さけの塩焼き（小６年生考案） 切り干しだいこんの炒り煮 ソイソイスープ(白百合大学生考案)	さけ、油揚げ、ベーコン、豆腐、みそ、豆乳	牛乳	**にんじん**、赤パプリカ、**ほうれんそう**	切干し大根、**干ししいたけ**、こんにゃく、キャベツ	**ごはん**、三温糖	米油、オリーブ油	567 kcal 28.6 g 18.3 g 2.1 g	725 kcal 35.6 g 21.4 g 2.6 g
27金	小学校	ごはん	○	とり肉の香味焼き 里芋のみそ煮 ひきなのみそしる ほねにちゅういしてね	とり肉、ぶた肉、みそ、油揚げ	牛乳	**にんじん**、グリンピース	しょうが、にんにく、こんにゃく、だいこん、えのきたけ、**ねぎ**	**ごはん**、三温糖、里芋	ごま油、白ごま、米油	582 kcal 29.0 g 17.2 g 2.3 g	744 kcal 35.1 g 19.8 g 3.0 g
30月	まいにち朝ごはん事業	ごはん	○	ねぎ入りたまご焼きかにかまあんかけ （小６年生考案） ほうれんそうののり酢あえ トマとんじる（白百合大学生考案）	たまご、かに風味かまぼこ、ツナ、ぶた肉、豆腐、みそ	牛乳、のり	**ほうれんそう、にんじん、トマト**	えのきたけ、キャベツ、ごぼう、だいこん、こんにゃく、**ねぎ**	**ごはん**、三温糖、片栗粉	白ごま、ごま油	575 kcal 24.6 g 17.1 g 2.3 g	752 kcal 31.5 g 20.9 g 3.1 g
										１か月の平均	612 kcal 26.2 g 20.4 g 2.4 g	784 kcal 32.7 g 24.3 g 3.1 g

今月の給食目標：大衡村や宮城県の食材に注目して食事をしましょう。～すくすくみやぎっ子みやぎのふるさと食材月間～

今月の地場産品
ごはん（米）・古代米・トマト
ほうれんそう・干ししいたけ
にんじん・ねぎ・りんご

＊**太字の食材**は、大衡村でとれたものを使用する予定です。（ピーマンは大和町産・ねぎは富谷市産の予定です。）

⇒裏面の食育だよりも、ぜひご覧ください！

まいにち朝ごはん事業

村の健康福祉課では「まいにち朝ごはん事業」を展開しています。９月１０日、小学校６年生で『家族に元気になってもらいたい朝食の「主菜」を考えよう』という授業を行いました。同時に、仙台白百合女子大学の学生さんに，「大衡村の野菜を使った副菜」を考えていただきました。

その二つを組み合わせた献立を、１１月２６日と３０日に提供します。１１月２７日の小学校の授業参観でレシピなどの紹介があるようなので、参加される方はそちらも参考にしてみてください。

大衡村のホームページで、献立表が見られるようになりました。大衡村ホームページ→学校教育課→給食センターで検索し、「学校給食献立・食育だより」からご覧ください。

令和８年度

給食のごはんは
「大衡村のひとめぼれ」を
炊いたごはんです。
感謝していただきましょう！

１１月の食育だより

☆大衡村学校給食センター☆

日	給食なしの学校学年	主食	牛乳	おかず	栄　養　メ　モ
2月		（麦ごはん）	○	ポークカレーライス （麦ごはん　ポークカレー） フルーツのヨーグルト和え	１１月の給食は、みんなが大好きなカレーライスからのスタートです！給食のカレーは、大きな「釜」でじっくり煮込むため、コクと旨味がぐっと引き立ちます。かくし味に、大衡産のトマトや宮城県産のりんごピューレを使っているのが、おいしさのヒミツです。デザートのヨーグルト和えと一緒においしく食べましょう。
3火	文化の日			**【すくすくみやぎっ子　みやぎのふるさと食材月間】今月は、大衡村のハ鍬さんのにんじん、堀籠さんのりんご、山路さんのほうれんそう、文屋さんの干ししいたけはじめ、トマトやねぎなど、村内産の食材を特にたくさん使っています。また、お米は１９日頃から待望の「新米」に切り替わる予定です。他にも、宮城県産の食材をたくさん使っています。新鮮な食材を、おいしく味わって、残さないようにしっかり食べてくださいね☆**	
4水	中学2年	ミニ背割り減塩ソフトパン	○	グリルウインナー 焼きそば たまごスープ	具だくさんの焼きそばは、パンにはさんで焼きそばパンにして食べてもおいしいです。ウインナーもはさんで、ボリュームアップするのもおすすめです。給食の焼きそばは、実は麺より野菜の量が多いのです。もちろん、ハ鍬さんのにんじんもたくさん入っていますよ。県内産のたまごをたっぷり使った、ふわふわのたまごスープと一緒に、おなかいっぱい味わいましょう。
5木	中学1・2年	（ごはん）	○	とりそぼろ丼 （ごはん　とりそぼろ　ほうれんそうのおひたし） さつまじる	「さつまじる」は、鹿児島県の郷土料理の具だくさんのみそしるです。今日は宮城県産の「金時」という品種のさつまいもを使っています。大衡産のにんじん、ねぎも入った、あまじょっぱいみそしるです。山路さんのほうれんそうをたっぷりつかったおひたしも、とりそぼろ丼といっしょに盛り付けて、おいしくいただきましょう。
6金	小学1・2年	ごはん	○	あじの香味焼き じゃがいものそぼろ煮 もやしのみそスープ	あじの香味焼きは、ねぎやしょうがなどの薬味を使って魚臭さを抑え、香ばしく焼き上げます。魚には、みんなの脳の働きを助けたり、よい血液をつくる働きがあります。ごはんと一緒に、たくさん食べてください。
9月	世界味の旅～タイ～	（ごはん）	○	ガパオライス （ごはん　ガパオライスの具） ぶた肉とだいこんのスープ 角チーズ	今月の世界味の旅は「タイ」です。給食ではすっかりおなじみとなったガパオライスは、お肉とバジルを炒めた具を、ごはんに乗せて食べるタイの人気料理です。魚から作った「ナンプラー」という調味料がかくし味です。タイ語の「いただきます」のあいさつ「タン　レーオ　ナ」をみんなで唱えて、異国の味をおいしく楽しみましょう。
10火		ごはん	○	いかねぎカツ ごぼうのしぐれ煮 わかめとじゃがいものみそしる	いかねぎカツは、かみ応えのある「いか」が入っています。よく噛んで食べることはあごを強くするだけでなく、脳の働きを活発にしたり、消化を助けたりと良いことばかりです。今日は大衡産のにんじんとねぎ、宮城県産のわかめや豆腐が使われています。また、給食で使っているみそは「仙台みそ」です。
11水		ミニミルクパン	○	ポークビーンズ キャラメルポテト コンソメジュリエンヌ	「ポークビーンズ」は、お肉と大豆をトマト味でコトコト煮込んだ、アメリカの家庭料理です。大豆には、みんなの体をつくるたんぱく質が豊富に含まれています。給食では宮城県産の大豆を使っています。何回もお知らせしたので、もう、みんな知っているかな？宮城県は、大豆の生産量、全国第２位です。
12木	小学校	（ごはん）	○	ビビンバ （ごはん　肉炒め　ナムル） わかめスープ	ビビンバは、お隣の国「韓国」の家庭料理です。ごはんの上に、肉炒めと大衡産ほうれん草のナムルを上手に盛り付け、スプーンでしっかりまぜ併せて食べるのが本場のスタイルです。わかめスープと一緒におなかいっぱいいただきましょう。「チャル　モゲッスミダ（韓国語のいただきます）」
13金	小ひらのこ	ごはん	○	さんまの塩焼き 筑前煮 きのこと野菜のみそしる アセロラゼリー	今日は、宮城の秋の味覚「さんま」です。１０月のクラス掲示用給食通信「おはし名人への道」を覚えていますか？今日のさんまも、骨まで食べられる特別なさんまですが、正しいはしの持ち方を思い出して、おはし名人を目指してかっこよく食べましょう。地場産品をたっぷり使った、筑前煮や具だくさんのみそしるも残さず食べましょう。
16月	県産品・村産品をおいしく食べよう！	（ごはん）	○	マーボーライス （ごはん　マーボー豆腐） りっちゃんの元気サラダ 大衡村のりんご	マーボーライスにたっぷり使う豆腐は、隣の大和町の豆腐屋さんが宮城県産の大豆を使って作った豆腐です。そこに、大衡産の干ししいたけの旨味や、にんじんやねぎの風味をプラスした、村ならではのマーボーライスです。お待ちかね、堀籠さんのりんごも登場です！サラダは、小学１年生国語で習う「サラダでげんき」に出てくるサラダを再現したものです！
17火		ごはん	○	めひかり唐揚げカレー味(小3尾:中4尾) すき昆布とさつまいもの煮物 だいこんと油揚げのみそしる	めひかりは、目が大きく光ることからその名がついた深海魚です。宮城県の漁港で水揚げされためひかりです。骨が柔らかいため、丸ごと食べることができます。骨を丈夫にするカルシウムがたっぷりとれるので、よくかんで食べましょう。煮物の昆布やさつまいもは宮城県産です。
18水		豆乳食パン 県産りんごジャム	○	大衡の恵ラタトゥイユのチーズ焼き ポトフ ヨーグルト	大衡産のトマトや県産のパプリカを使ったラタトゥイユに、チーズをのせて香ばしく焼き上げます。トマトの酸味とまろやかなチーズは、相性抜群です。パンには、県産のリンゴジャムをつけていただきましょう。
19木	（予定）	ごはん	○	牛タン入ハンバーグのきのこあんかけ ほうれんそうのごま和え キムチスープ	今日から、給食のお米が今年大衡村でとれた「新米」に切り替わる予定です。新米は、いつもよりツヤツヤしていて、お米本来の甘みと香りが強いのが特徴です。まずは、ごはんだけでひと口よく噛んで味わってみてください。そして、初登場の牛タン入りハンバーグ。牛タンは食感が感じられるよう粗挽き肉にし、県産のとり挽き肉・ぶた挽き肉と一緒にハンバーグにしています。
20金	大衡万葉給食	大衡産古代米のごはん 県産味付けのり	○	とり肉の唐揚げみぞれソースがけ 海そうサラダ すっぽこじる （大衡村郷土料理）	大衡万葉給食です。今回の和歌もちょっぴり特別です。中学校の国語の先生が、登米市を訪れた時に見つけた和歌を教えてくれました。「かささぎの　渡せる橋に　おく霜の白きを見れば　夜ぞ更けにける」中納言家持（大伴家持）。「鵲（かささぎ）の橋」とは天の川のこと。冬へと向かう夜空に白く輝く星空を歌っています。県内産の食材をたくさん使って表現します。
23月	勤労感謝の日			**【今月の大衡万葉給食】「万葉集」の代表歌人で、編集にも深く関わった中納言家持（大伴家持）の歌です。彼は、陸奥の国の長官として多賀城で最期を迎えた、宮城に大変縁の深い人物です。今回の「かささぎ橋」の歌は、はるか遠い都を想って、宮城（登米市津山）で詠んだともいわれ、その歌の美しさから、後に「百人一首」の重要な一首に選ばれました。**	
24火	食育の日	ごはん	○	揚げしそぎょうざ(小2個:中3個) ビーフンソテー にらたまスープ	今日のぎょうざには、爽やかな香りの「しそ」が入っています。しそには、おなかの調子を整えたり、かぜなどの菌から体を守ったりするパワーがあります。米粉でできた麺「ビーフン」のソテーとにらたまスープと一緒に、味と香りを楽しんで食べましょう。
25水		ミニ減塩ソフトパン	○	チーズオムレツ スパゲティナポリタン パンプキンポタージュ	チーズオムレツは、たまごの優しい甘さとチーズのコクが楽しめます。たまごは「完全栄養食品」と呼ばれるほど栄養が豊富ですが、ビタミンCはほとんど含まれていません。パンプキンポタージュは、ビタミンAやビタミンCが豊富なので、どちらもしっかり食べてほしいです。ナポリタンには、大衡産のトマトをたっぷり使っています。
26木	まいにち朝ごはん事業	ごはん	○	さけの塩焼き（小６年生考案） 切り干しだいこんの炒り煮 ソイソイスープ(白百合大学生考案)	今日は、小学６年生が考えてくれた「家族に元気になってもらいたい朝ごはんの主菜」の「さけの塩焼き」と、仙台白百合女子大学の学生さんが考えた「ソイソイスープ」を組み合わせました。朝ごはんのお手本になる組み合わせを給食で味わってみましょう。
27金	小学校	ごはん	○	とり肉の香味焼き 里芋のみそ煮 ひきなのみそしる	とりにくの香味焼きは、にんにくやしょうがなどの香味野菜に、ごまの風味をプラスした、給食センター特製のたれにとり肉を漬け込んで焼き上げます。みそしるには「ひきな」がたっぷり入っています。「ひきな」とは、だいこんやにんじんなどを細く切ったものを言い、宮城県の郷土料理です。
30月	まいにち朝ごはん事業	ごはん	○	ねぎ入りたまご焼きかにかまあんかけ （小６年生考案） ほうれんそうののり酢あえ トマトとんじる（白百合大学生考案）	今日は、小学６年生が考えてくれた「家族に元気になってもらいたい朝ごはんの主菜」の「たまごやき」に手軽にできる「かにかまあん」をかけるアレンジをしました。そこに、仙台白百合女子大学の学生さんが考えた「トマトとんじる」を組み合わせました。大衡産のトマトや、仙台みそなどを朝ごはんで食べる工夫が光っています。

大衡万葉給食は、１１月２０日です。
今回は中学校の国語科の先生のリクエスト和歌にお答えしました！

ひら麻呂

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。

食文化では「和食」のほかに「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。

毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。

毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？

給食から学ぶ和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



11月23日 お赤飯の日

11/23はもともと収穫に感謝する宮中行事「新嘗祭」が行われていた日です。そこで神様に供えられる「赤米（古代米）」がお赤飯のルーツです。