

令和7年9月9日（火）

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

きっかずし
菊花寿司

みそや
メバルのねぎ味噌焼き

じる りゅうにゅう
かきたま汁、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく
飲用牛乳：コーシン乳業
油揚げ：清水豆腐店 白ごま：多国籍
メバル：アラスカ
白みそ：国産
鶏肉：北海道
豆腐：清水豆腐店
生わかめ：国産
たまご：栃木、埼玉
菊のり：国産
人参：北海道
干し椎茸：国産
さやいんげん：北海道
生姜：高知
長ねぎ：青森
玉ねぎ：北海道
小松菜：茨城

きょう ちようよう せつく
今日9/9は「重陽の節句」です。

「重陽の節句」は菊の花びらを浮かべたお酒を飲み、菊の花を飾って、長生きを願う行事です。
菊の花が咲く季節なので、別名「菊の節句」ともいわれています。

〈ぱくぱくクイズ〉

きく はな しょくようぎく さしみ そ
「菊の花（食用菊）」がお刺身に添えられているのはなぜでしょうか？

- ①殺菌効果がある ②菊の香りが刺身の生臭さを和らげる ③彩りがよい

こた
(答え) ①②③すべて



にほん きく はな さしみ そ え どしだいこうき れいぞうこ
日本で菊の花が刺身に添えられるようになったのは江戸時代後期です。冷蔵庫のなかった
時代に、食中毒予防を期待して利用されるようになったといわれています。

きょう きゅうしょく きいろ しょくようぎく はな つか きっかずし つく
今日の給食では、黄色い食用菊の花びらを使って「菊花寿司」を作ります。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきます！