



福山市立駅家西小学校
食育だよりNo.5

2026年（令和8年）9月7日（月）

はじめます！「おいしい！広島」プロジェクト

広島県で推進されている「おいしい！広島」プロジェクト事業の一環で、学校給食で県産農林水産物が提供されます。福山市では9月～1月の給食で広島県産の食材を使った献立が実施されます。

9月・第1弾

シャインマスカット

9月11日（金）
の給食にでます！



9月の「おいしい！広島」プロジェクト献立は「ふくやまSUN シャインマスカット」です。

福山市沼隈町ではシャインマスカットやニューベリーAなどを栽培しています。適切な栽培基準で生産され、栽培履歴が確認できる、新鮮で品質、おいしさ、安全性を備えた農産物であるふくやまブランド農産物「ふくやまSUN」にも認定されています。

沼隈町では70年前頃からぶどうの栽培が始まりました。ぶどうの栽培は機械化が難しくほとんど手作業で栽培されています。花が咲いてから90日程度で出荷できるようになりますが、沼隈町では味にこだわり100日程度、木でしっかり熟してから収穫しています。そうすることで糖度の高いおいしいシャインマスカットになるそうです。



「おいしい！広島」クリアファイルが配られます

1人1枚クリアファイルが配付されます。広島県産の農林水産物について楽しく紹介されています。

ぜひ、ご家庭でも広島県産の食材について話題にしてみてください。



8月28日（金）

- 中華丼・牛乳
- きゅうりの中華風づけ
- 冷凍みかん



冷たい冷凍みかんにこどもたちは大喜びでした。

まだまだ暑い日が続きますが、給食でしっかり栄養補給をしてもらえたらと思います。



きゅうりの中華風づけ

材料（4人分）		作り方
きゅうり（輪切り）	3本	① Aを混ぜあわせておく。 ② きゅうりは分量外の塩でもみ、水気をしぼる。 ③ ボウルに②と黒ごまを入れて、①を和える。
砂糖	小さじ1	
A 酢	大さじ1	
しょうゆ	大さじ1と1/2	
ごま油	小さじ1	
黒ごま	小さじ1	

つきみ月見（2026年は9月25日（金）です）

月見は中秋の名月（十五夜・旧暦の8月15日）と後の名月（十三夜・旧暦の9月13日）に行われます。江戸時代の後期頃から、月見には月見だんごを供えるようになりました。それ以前には、十五夜にはいもを、十三夜には豆を供えていたことから、十五夜を「芋名月」、十三夜を「豆名月」ともいいます。月見という日本ならではの行事を大切にして、秋の夜空に浮かぶ美しい月を、ゆっくりとした気分で眺めてみてください。

