

お家の人と一緒に読みましょう

給食だより



令和4年度 秋号

さわやかな風が吹き、過ごしやすい日が続いています。「読書の秋」、「スポーツの秋」、そして「食欲の秋」がやってきました。実りの秋をむかえ、給食にも秋の食材がたくさん登場します。1日の寒暖の差で体調を崩しやすい時期でもありますが、十分な睡眠・休養、適度な運動、そしてバランスの良い食事を心がけ、元気に過ごしましょう。

揚げ焼き調理が再開します！！

3月の地震で被災した、揚げ焼き調理室の修繕が終わり、新しい揚げ物機が納入されました。今は、機械の調整をしながら、今まで他の調理に使っていた設備を元に戻しているところです。しっかり準備をして、秋休み明けから、揚げ物や焼き物の調理を再開します。引き続き、安全な給食が提供できるよう、職員一同心がけてまいりますので、よろしくお願いします。

また、通常の給食再開にあわせ、新たな取り組みもしていこうと計画しています。献立表をチェックして、楽しみにしていただけたいと思います。



10月からは…
「日本味めぐり」が
はじまります！

日本は、南北に長く、地域によって気候が大きくちがっています。ですから、その土地で採れる作物や、伝わる料理にも違いがあります。「日本味めぐり」給食を通して様々な食文化に興味を持ってもらいたいと思っています。10月は沖縄県、11月は青森県の食文化を紹介する予定です。お楽しみに♪

11月からは…
「世界味めぐり」が
はじまります！

世界の食文化を伝える取組として、「世界味めぐり」給食を行います。給食を通して、様々な国に興味を持ってもらいたいと考えています。

11月は「タイ」料理、
12月は南米料理を紹介する予定です。



11月は「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」です！



宮城県では、地域食材を利用した学校給食の推進として、1年のうちでも、食材が豊富な11月を「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」としています。食材を通じて宮城の自然や文化、生産者の努力や食生活について考えてみましょう。

11月の献立には、宮城県の郷土料理や、県内・市内の食材を使った献立がたくさん登場します。この機会に自分のまわりには、どんな食材やふるさとの料理があるのか探してみましょう。

「味わって食べる」と「食べ物のよいところ」を見つけることができます！！

《よいところの見つけ方》

<p>👁️ 目で見ると</p> <p>OOが入ってる～ きれい～ おいしそう</p>	<p>👃 鼻でにおいをかぐ</p> <p>いいにおい OOのかおり♡ こうばしい</p>	<p>👂 耳で音を聞く</p> <p>シヤヤキキ コリコリ サクッ かむ時に耳を押さえて聞いてみよう。</p>
<p>👄 のどごし</p> <p>つるん ほと スルスル とろとろ～</p>	<p>👅 舌で感じる</p> <p>味…あまい・しょっぱい・すっぱい・にがい・うまみ 温度…あたたかい・つめたい</p>	<p>👋 手や口に触れて感じる</p> <p>ほかほか ピリッ！ じわー もちもち</p>

味わって食べると…

<p>👄 気持ちや考えが生まれる</p> <p>いただきます 「おいしい」「楽しい」「もっと食べたい」 「もったいない」「苦手だったのに食べられてうれしい」</p>	<p>👄 心が落ちつく・心が育つ</p> <p>いつもありがたう！ 大切に… 「ありがとう」「食べる事は大切なんだな」 「苦手な食べ物にも挑戦しよう！」「自分でも作りたい」</p>
--	--

