

2025年度

10月給食だより

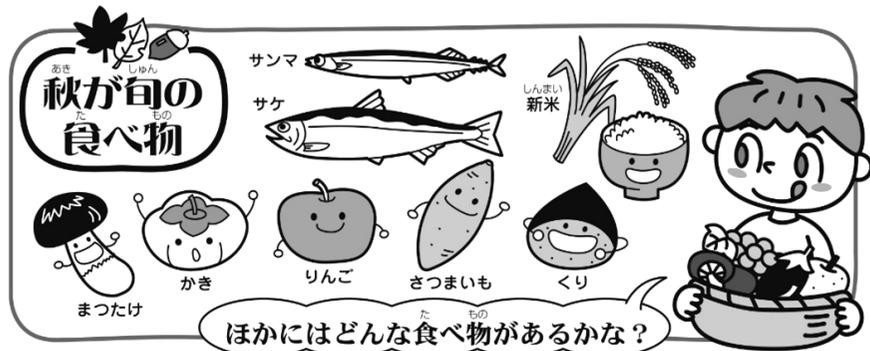


町田第六小学校
校長 薄井 智美
栄養士



◆食べ物旬を知ろう

暑さも和らぎ、過ごしやすい季節となりました。「食欲の秋」「味覚の秋」「実りの秋」と言われるように秋は旬の食べ物がたくさんあります。給食でもいろいろな秋の食べ物を出します。ぜひ旬の物を食べてみてくださいね。



◆10月の給食について

お月見だんご

6日(月)は十五夜です。日本では昔から、秋に収穫した穀物を神様や仏様にお供えし、感謝する習慣がありました。お月見だんごは収穫した米を粉にして作っていました。給食では『みたらし団子』を作ります。



いもようかん

14日(火)は『いもようかん』です。秋が旬のさつまいもを柔らかく蒸して、力と心をこめてつぶし、寒天液と合わせて固めて作ります。お芋の甘みと旬の味をおいしく食べてくださいね。

運動会メニュー

18日(土)の運動会に向けて、運動会メニューを提供します。
15日(水)は町田市出身でリオデジャネイロ五輪陸上競技で活躍された関根花観さんが選手時代に食べていた食事を再現した『アスリート献立』です。
16日(木)は切り干し大根入りの『スタミナ納豆』、17日(金)は『チキンかつ丼』です。パン粉でサクサクに揚げたカツに7種類の調味料で作ったソースをかけます。かつ丼を食べて紅組も白組も「勝つ」ようにがんばりましょう!

五目栗ご飯

21日(火)は旬の栗を使った五目栗ご飯です。栗は9~10月がおいしい木の実です。栗は外側にトゲトゲの「いが」がついており、その内側に固い茶色の皮があります。固い皮の内側には「渋皮」という薄い皮があります。今の時期しか食べられない、旬の味覚を味わって食べてください。



読書週間メニュー

10月27日から11月9日は読書週間です。そのことにちなんで、給食では本に出てくる料理を再現して提供します。27日(月)「ぐりとぐら」より『ぐりとぐらのカステラ』、28日(火)「小さなスプーンおばさん」より『マカロニスープ』、29日(水)「ハリーポッターと秘密の部屋」より『ホグワーツのシェパーズパイ』です。この機会に本を読んで、給食にでてきた料理を探してみてください。また、図書委員が作ったポスターもぜひ見てくださいね。

◆9月に使用した主な生鮮食品等の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地
赤パブリカ	北海道	しめじ	長野	にら	茨城	いか	ペルー	なし	福島
えのき	長野	じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	えび	インド	みかん	岩手
オクラ	宮崎	しょうが	高知	にんにく	青森	ししやも	ノルウェー	りんご	岩手
キャベツ	長野	セロリ	長野	ねぎ	青森	シルバー	ニュージーランド クック諸島	レモン	愛媛
きゅうり	福島	だいこん	北海道	はくさい	長野	ホキ	ニュージーランド オーストラリア	たまご	栃木
ごぼう	宮崎	たまねぎ	北海道		町田			うずら卵	愛知
こまつな	東京	チンゲン菜	静岡	ピーマン	町田	ます	北海道	ぶたにく	群馬
さつまいも	千葉	トマト	千葉	もやし	栃木				神奈川
		なす	町田	れんこん	茨城	米	こめ	とりにく	岩手