

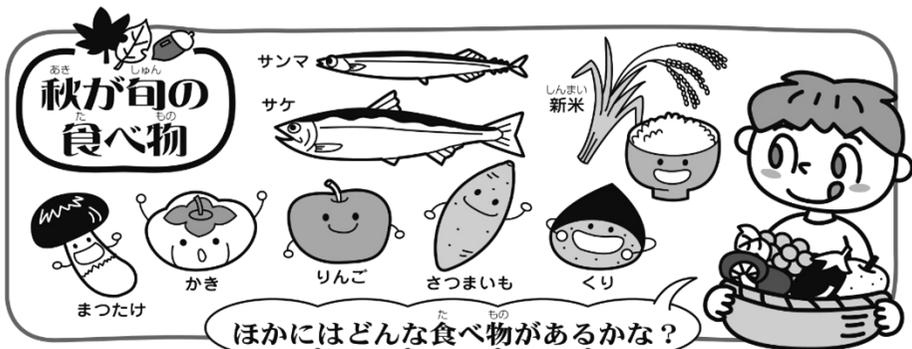
2024年度

10月給食だより

町田第六小学校
校長
米養士

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る季節です。給食でもいろいろな秋の食べ物を出します。

ご家庭でもぜひ旬の物を食べてみてくださいね。



◆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
赤パプリカ	岩手	じゃがいも	北海道	ピーマン	町田	いか	バルー	ブルー	北海道
えのき	長野	しょうが	高知	もやし	栃木	ちりめんじゃこ	茨城	なし	福島
キャベツ	群馬	セロリ	長野	なす	町田	ます	アメリカ	りんご	青森
きゅうり	群馬	大根	北海道	にら	茨城	ししゃも	ロシア	みかん	静岡
ごぼう	青森	玉ねぎ	北海道	人参	北海道	えび	インド	米	山形
小松菜	茨城	チンゲン菜	静岡	豚肉	群馬	ホキ	ニュージー		山形
	埼玉	にんにく	青森		神奈川		ランド		埼玉
	東京	ねぎ	青森	鶏肉	岩手		オーストラリア		
さつまいも	千葉	白菜	長野						
しめじ	長野		町田						

きゅうしょく

◆10月の給食について

いもようかん

10日(木)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味わって食べてくださいね。

運動会メニュー

12日(土)の運動会に向けて、運動会メニューを提供します。

7日(月)は『アスリート献立』です。この献立は、町田市出身でリオデジャネイロ五輪陸上1万メートル代表で活躍された「関根花観」さんが選手時代に食べていた食事を再現したものです。

8日(火)は『スタミナ納豆』です。切り干し大根が入っています。

11日(金)は運動会にちなんで『チキンかつ丼』です。とり肉にパン粉を付けてサクサクに揚げたカツに、7種類の調味料で作った特製ソースをかけます。かつ丼を食べて、紅組も白組も運動会で「勝つ」ようにがんばりましょう!

ごもくくり 五目栗ご飯

16日(水)は旬の栗を使った五目栗ご飯です。栗は9月～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。黄色の実を食べられるようになるまでには手間がかかっています。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。

パンプキンケーキ

31日(火)はハロウィンのちなんだメニューです。給食では『パンプキンケーキ』を出します。生地には、つぶしたかぼちゃと角切りにしたかぼちゃを混ぜ、さらにかぼちゃの種を上に乗せて焼いて作ります。濃厚なかぼちゃのケーキです。

