

2024年度

12月給食だより



日が暮れるのも早くなり、寒さが身にしみる季節になりました。みなさんは食事の前に石けんで手洗いをしていますか？手は汚れていないように見えても、細菌やウイルスなどがついていることがあります。これらが手についたまま食事をする、体の中に入ってしまう、食中毒などを起こす原因になります。冬場は水が冷たくても、食事の前にしっかり手を洗うように心がけましょう。



◆11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
赤パプリカ	高知	じゃがいも	北海道	ねぎ	青森	卵	栃木
えのき	長野	しょうが	高知	白菜	町田	いか	ペルー
かぶ	東京	セロリ	静岡	万能ねぎ	福岡	さば	ノルウェー
キャベツ	茨城	大根	愛知	ピーマン	高知	ししゃも	ノルウェー
	群馬		長野	まいたけ	東京	赤魚	大西洋
	東京		町田	もやし	栃木	ぶり	長崎
きゅうり	群馬	野 菜	茨城	ゆず	高知	きびなご	九州
ごぼう	青森		神奈川	りんご	岩手	たら	アメリカ
	町田		玉ねぎ	レモン	愛媛		ロシア
小松菜	神奈川		静岡県	みかん	和歌山		新潟
	東京		にら	柿	新潟		秋田
さつまいも	町田		茨城	鶏肉	岩手		埼玉
里芋	東京		栃木	豚肉	群馬		佐賀
しめじ	長野		青森		神奈川		
			人參				
			北海道				

◆給食試食会を実施しました

11月1日に給食試食会を実施しました。学校給食の摂取基準や衛生管理、調理の様子や食育について説明をした後、給食をご試食いただきました。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。



◆12月の給食について

のっぺい汁

3日(火)は佐賀県の郷土料理の『のっぺい汁』です。「のっぺい」とは片栗粉で汁にとろみをつけていることを意味します。また、人が集まる日にもよく食べられており、行事によって入れる具材が異なります。例えば、お祝いの日には鶏肉、結婚などのおめでたい日にはあずきを入れます。

おにまんじゅう

10日(火)は愛知県の郷土料理の『おにまんじゅう』です。中に餡を入れて包むのではなく、角切りのさつまいもを生地と一緒に混ぜて作ります。見た目がごつごつしており、鬼のツノや鬼が持っている金棒のように見えることから、おにまんじゅうという名前になりました。

まち☆ベジの日



11日(水)はまち☆ベジメニューです。町田産米を使用した『町田産のごはん』を出します。また、町田産の大根、白菜、ねぎ、ゆず、1年生が五十嵐さんの畑で育てたさつまいもを使った和え物と汁を提供します。地元の食材をたくさん使った給食を味わって食べてください。

冬至

21日(土)は冬至です。冬至は1年のうち昼間の時間が一番短くなる日です。冬至にはかぼちゃを食べ、ゆずを浮かべたお風呂に入り、寒い冬を元気に過ごせるよう願う習慣があります。給食では20日(金)にさばのゆずみそ焼きとかぼちゃ入りのみそ汁を提供します。おいしく食べて冬を元気に過ごしましょう！

おたのしみトースト

24日(火)は、トーストに4種類のイラストをココアパウダーで描いた『おたのしみトースト』です。また、星形の人参が入った『ほしのシチュー』も提供します。みなさんに喜んでもらえるように工夫し、心をこめて作ります。



町田第六小学校
校長
栄養士

