



給食たより

町田市立南大谷小学校

今年も残すところあとわずかとなりました。気温の変化に体がついていけず、体調を崩したり、風邪をひく人が増える時期です。風邪の予防には、外出後や食事前の手洗い・うがいが大切です。そして毎日、好き嫌いをくっきり食事をとり、十分に睡眠をとり、疲れをためないことなどを心がけるよう、ご家庭でもお子さんへの声掛けなど、ご協力をお願いします。



<給食試食会について>

11月5日に、給食試食会がありました。たくさんの方々にご参加いただき、ありがとうございました。アンケートのご質問について、いくつか回答させていただきます。

・新メニューはどのように考案されているのでしょうか？

→参考にしているのは、同じ町田市内の学校の献立表です。各学校のホームページに載っている献立表を見て、美味しそうな料理があったらその学校の栄養士さんに手配表をいただき、調理員さんと相談して取り入れています。

・出汁の上手な使い方について知りたいです。

→汁物だけでなく、炊き込みご飯やサラダなどにも出汁を使うと、うまみが増して美味しくなります。出汁をとるのが難しければ、昆布茶や鰹節を入れてもよいでしょう。

・メニューを考える上で大変なことがあれば知りたいです。

→個人的には、児童の喫食状況や市場価格の変動に合わせて、食材の種類や量を調整することが難しいです。ただ、その調整がうまくいって残菜量が少ないととてもやりがいを感じます。

<政府備蓄米について>

12月のお米に、政府備蓄米を使用します。農林水産省では、児童・生徒・幼児等に「米の備蓄制度」への理解促進や、ごはん食を通じた食育の推進を図るため、学校給食等に使用する米の一部に対し政府備蓄米を無償または有償で交付しています。本校では、米の価格高騰の対策として、町田市教育委員会を通して政府備蓄米を申請しました。12月初旬に無償で納品していただく予定です。ご理解いただけますと幸いです。

『学校給食用等政府備蓄米の交付について』 農林水産省より

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/bichikumai.html>

★ 11月(10/25~11/20)の使用食材 ~産地~

生姜(高知)にんにく(青森)じゃがいも(北海道)かぼちゃ(北海道)里芋(東京)さつまいも(千葉)玉葱(北海道)大根(町田)人参(北海道)ごぼう(青森)かぶ(東京)にら(栃木)ねぎ(青森・町田)しめじ(新潟・長野)えのきたけ(長野)なす(町田)小松菜(町田・神奈川)キャベツ(長野・群馬・茨城・町田)ほうれん草(東京)白菜(長野・群馬)チンゲン菜(静岡)セロリ(長野・愛知)きゅうり(群馬)ブロッコリー(北海道)さやいんげん(福島・千葉)れんこん(茨城)もやし(栃木)ピーマン(茨城)

りんご(青森・山形)ゆず(高知)柿(福岡)

豚肉(群馬・神奈川)鶏肉(岩手)

ちりめんじゃこ(瀬戸内)さば(ノルウェー)豆あじ(長崎)スケソウダラ(アメリカ・ロシア)ぶり(長崎)

精白米(秋田・埼玉)

牛乳(北海道・岩手・千葉・栃木・神奈川・岡山)