

10月給食たより

京ヶ瀬中学校



ようやく暑さがやわらぎ、すごしやすくなりましたね。秋はお米や大豆、さといもやさつまいもなど、日本の食生活に欠かすことのできない作物が収穫を迎える季節です。また、鮭や鯖、秋刀魚などの魚は、秋に脂がのっておいしくなります。秋の実りや自然の恵みに感謝して、おいしくいただきましょう。

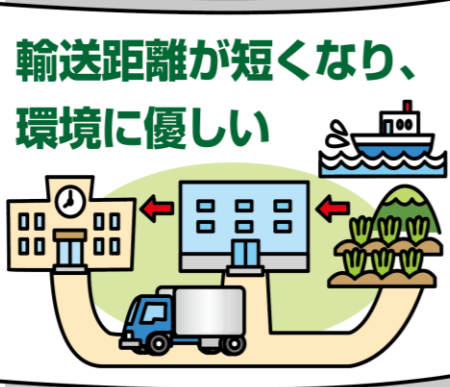
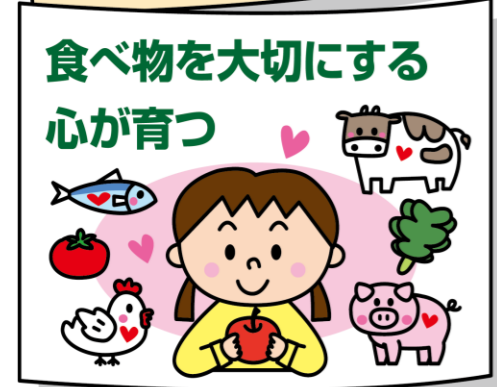
10月の給食のめあて

食料の生産、流通、消費など
食料事情等について理解できる。

給食では「地産地消」を推進しています。

「地産地消」という言葉を耳にするようになってから、もうずいぶん経つので、すでによくご存じかもしれませんが、あらためてお伝えいたします。「地産地消」とはその地域で生産された農林水産物（地場産物）をその地域で消費する取り組みのことです。食料自給率の向上をはじめ、地域の活性化や環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。

学校給食ではお米をはじめ、野菜や豆腐、みそやしょうゆなどの地場産物の活用を通して、児童生徒のみなさんへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者の方々や食べもの・大地の恵みへの感謝の心を育てていけたら、と考えています。



月	火	水	木	金
2日 おなか 和え さといも コロッケ ごはん 塩ごも汁	3日 ラタトゥイユ ツナサラダ ABC スープ 背割り コッペパン	4日 こんぶ 和え いわしの かば焼き ごはん とん汁	5日 フルーツ サラダ きのこチキン カレーライス ヨーグルト	6日 洋風おから ハンバーグの きのこソース かけ ごはん わかめ汁
9日 スポーツの日 	10日 ごま和え さばの みそ煮 菜めし かぼちやの すり流し汁 のむブルーベリー ヨーグルト	11日 かい 海そう サラダ ごはん 揚げぎょうざ (2こ) とり団子の 春雨スープ	12日 たくあん 和え たまご焼き 炊き込み ごはん だいこん 大根の ごまみそ汁	13日 りんご 切り干し大根 のツナサラダ まめ ミートソース
16日 もやしと油揚げ のごま酢あえ ツナたま どん わかめ スープ	17日 ダブルポテト サラダ カレー ピラフ ふわふわ 卵スープ	18日 ひじきナッツ サラダ マーボーライス メロン ゼリー	19日 じゃこ おひたし とり肉の チリソースかけ ごはん さつまいも のみそ汁	20日 ひじき煮 たらの もみじ焼き さつまいも ごはん すまし汁
21日 (土曜日) 春雨 サラダ 中華 まぜごはん ごま タンタン スープ	24日 のり酢あえ ごはん ししゃも フライ (2こ) はくさいの ごじる 呉汁	25日 こんがり きつねの サラダ ごはん 豚肉の しぐれ煮 なめこの みそ汁	26日 切り干し大根 のサラダ トマト オムレツ クラム チャウダー コッペパン りんごジャム	27日 さつまポテト おなかマヨ 和え かきたま うどんの汁
30日 カレー もやし しろみぎかな 白身魚の たれカツ ごはん いも汁	31日 ひよこ豆の サラダ チキンとかぼちや のクリームライス ハロウィン ミニミニ ゼリー	大切にしたい「もったいないの心」 10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月16日は 国連が定める「世界食料デー」です。「もったいないの 心」を忘れずに、未来に向けてできることから 取り組んでみませ んか。 		