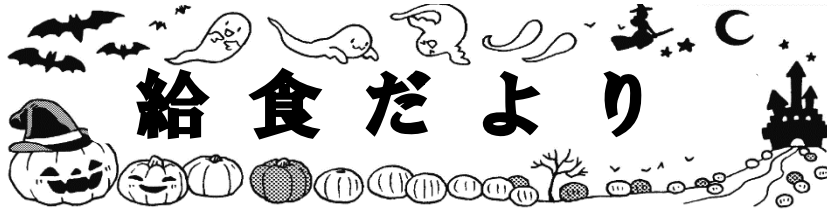


10月



給食だより

令和5年10月6日
横浜市立 綱島小学校
校長 金森孝子
栄養職員 藤松美帆

暑さも和らぎ、一気に秋の気配が近づいてきました。気温の変化が大きくなっていますので、食事も含め、生活のリズムを整えて体調に気を付けていくことが大切です。

いよいよ後期が始まります。引き続き、安全・安心な給食づくりと感染症対策に努めていきますので、今後ともご協力よろしくお願いたします。

こんげつ
今月の

こんだて

◎食欲の秋、収穫の秋を感じられる献立にしました。

(かつおのあんかけ、煮魚 [さば]、秋味ごはんの具、キノコスパゲティ)

◎十三夜 (10月27日) にちなんだ献立を取り入れました。

(さつまいもと栗の甘煮)

◎旬の食品を多く取り入れました。

(さば、かつお、さけ、さつまいも、栗、しめじ、えのきたけ、りんご、みかん)

※食材産地等の情報を「公益財団法人よこはま学校食育財団 (<https://ygs.or.jp/>)」でご確認いただけます

～お知らせ～

○10月30日(月)は運動会代休日です

先日お配りした献立表に10月30日の給食が記載されていますが、運動会の代休のため給食は実施しません。

○地場産物使用日

- ・こまつな (横浜市内産) …17、19、20日
 - ・のり (神奈川県内産) …2日
 - ・精白米 (横浜市内産) …2日 (3・4年生)、16日 (2・6年生)、20日 (1・5年生)
- 自校炊飯を実施します。



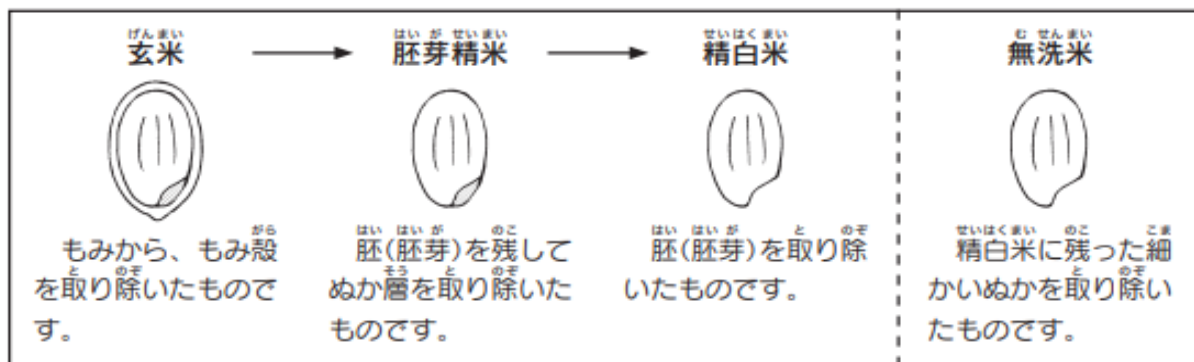
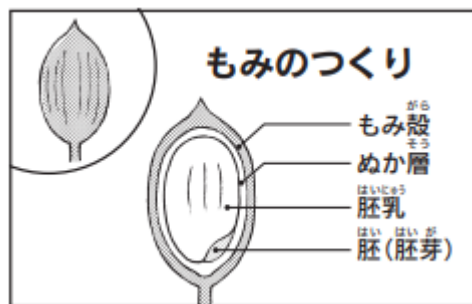
よこはま学校食育財団のホームページに給食のレシピが載っています。ぜひご家庭でも作ってみてください♪



知っていますか？お米のこと

秋は「収穫の秋」「食欲の秋」とも呼ばれ、旬のおいしい食べ物がたくさん出回る季節です。米も秋に収穫の時期を迎え、生産された年の12月31日までに包装された米のことを「新米」といいます。新米は水分が多くつやがあり、やわらかくて粘りがあることや、香りがよいことが特徴です。給食では今月・来月も自校炊飯があるので、この機会に横浜の新米（とねのめぐみ、はるみ）を味わってもらえると嬉しいです。

「もみ」は、稲穂について一粒一粒のことです。もみには胚（はいが）、胚乳があり、その周りにはぬか層、ぬか殻で覆われています。



～給食室から～

自校炊飯をする時は「スチームコンベクションオーブン」という機械を使って、一度に約250人分のごはんを炊いています。

炊飯以外にも、蒸す・焼くなどの調理ができます。



8月 9日

たくさん食べたね♪給食ランキング

残暑もあり、夏バテを心配していましたが、子どもたちは比較的よく食べてくれました。給食室に食缶などを戻しにくる時に「苦手なものも食べられたよ！」と声をかけてくれることも多くなり、とてもうれしく思います。

