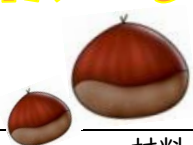




「食欲の秋」です。「実りの秋」といわれるように、おいしい食べ物が出回ります。子どもの頃から食べ物の旬を知り、自然の恵みを味わうことは、豊かな感性や味覚の形成にとっても重要なことです。

学校給食では、旬の食材を取り入れる、積極的に地元の食材を使用する、また、感謝の気持ちをもって食事をする、などを児童に知らせていけるように、毎日の給食の提供を心がけています。

秋の食材とお米を使った学校給食



秋の香りごはん



材料(4人分)		作り方	
鶏肉(こま切り)	60g	①いりこだしをとる。 ②鍋を熱して油をひき、鶏肉を炒める。 ③干し椎茸、にんじん、しめじ、油揚げを加えて炒め、 おき栗と①とAを加え、水分が少なくなるまで煮る。 ④枝豆を加え、ごはんと混ぜ合わせる。	
干し椎茸(戻してせん切り)	1枚		
おき栗(水煮でもOK)	10~15粒		
にんじん(色紙切り)	1/3枚		
しめじ(小房に分ける)	1/3房		
油揚げ(せん切り)	1/4本		
おき枝豆	大さじ1強		
A	しょうゆ		大さじ1弱
	塩		小さじ1/3
	砂糖		小さじ1弱
油	小さじ1		
いりこ	5尾		
水	1/2カップ		
ごはん	4膳		

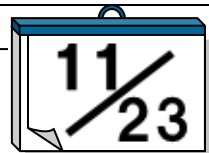


☆☆調理ポイント その①☆☆

水煮の栗を使用する場合は、火をとめる少し前に加え、あまり煮すぎないようにしましょう。

☆☆調理ポイント その②☆☆

混ぜごはんになっていますが、具材をお米と一緒に炊き込んでも、おいしく食べられます。



は「勤労感謝の日」でした！

この日は、新米の収穫を喜び、感謝する宮中行事「新嘗祭(にいなめさい)」です。

年号が「令和」になった頃、宮中行事が話題になり、耳にされたことがあるのではないのでしょうか。

今の私たちの生活の中では、作物を収穫できた喜びや、今日を生きるための食べ物が与えられることに感謝する機会がほとんどありません。**食卓を支えるすべての人、そして、自然の恵みに感謝して食事をする機会になるといいですね。**



2年生さつまいも収穫



10月に活動した様子を紹介します。
秋の実りを子どもたちは「体験」していました。
その「体験」を生かして、給食もしっかり食べて
ほしいです。

3年生稲刈り



月和名シリーズ
10月



月和名シリーズ
11月