

スクールランチ



2019. 9. 30
岩国市立平田小学校

日中の暑さもやわらぎ、過ごしやすい季節になりました。スポーツの秋・読書の秋。運動や勉強など何をするにも気持ちのよい季節です。規則正しい生活をこころがけ、元気な体をつくり、さまざまなことにチャレンジしましょう。

あじがとうのきもちをもち、給食をたべよう！

給食室では、毎日給食の残食チェックをしています。実は、2学期になり、空っぽの食缶が返ってくるクラスが増えました。みなさんが残さず食べてくれているんだな～と感謝しています。

なかなかみなさんと触れあうことの少ない調理員さんにとっては、元気のみなもとになっているんですよ！



毎日の給食には、調理員さんだけでなく、野菜を育てている人やその野菜を運ぶ人など、たくさんの人たちが汗を流して働いてくださっています。あじがとうのきもちをもち、残さずにおいしくいただきます。

給食もぐもぐごっくんポスト



設置スタート！
たくさんの
おてがめ
まていますじ

昨年度に引き続き、10月から給食に関するメッセージポストの設置をスタートします。児童のみなさんからの率直な感想や質問などを今後の給食や食育活動に生かしていきたいと思っています。今年度は、各階に設置します(^^)

毎月10日は 図書給食の日



体がよろこぶ！
旬の食材カレンダー
とうじょうに登場する

さつまいものカレー
ポタージュ

が給食風に
アレンジして出ます！

旬がいちばん体にいい！！著者自身が、日本全国の生産者に直接、「食材を扱うコツ」や「おいしい見分け方」、「保存方法」などを教えてもらい、それらをコミック&写真でまとめてあります。とてもおもしろく、たのしみながら読むことができます。裏面に10月分のページを載せています。ぜひ図書室でその他の食材の旬について読んでみてくださいね。

郷土料理巡り給食<四国地方>

10月の毎週水曜日は、四国地方の郷土料理献立を取り入れています。楽しみにしててくださいね。

10月は
四国地方の郷土料理

- 10/16 愛媛県 ☆いもたき
- 10/23 香川県 ☆かわけん
- 10/2 高知県 ☆かつおの角煮
- 10/9 徳島県 ☆かきませ

10月の図書給食より

～10月の旬の食材「くり」・「さつまいも」～

しゅってん からだ しゅん しょくざい
出典：体がよるこぶ！旬の食材カレンダー

マンガでわかりやすくおもしろいです！

おいしい栗の見分け方☆

トゲとピンと立っている栗がおいしいです。

トゲがピンと立っている栗は、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

トゲがピンと立っていない栗は、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

くり

くりは、秋の味覚の代表選手です。

くりは、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

くりは、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

栗

栗は、秋の味覚の代表選手です。

栗は、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

栗は、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

十月

十月は、秋の味覚の代表選手です。

十月は、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

十月は、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

くり

くりは、秋の味覚の代表選手です。

くりは、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

くりは、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

くり

くりは、秋の味覚の代表選手です。

くりは、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

くりは、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

くり

くりは、秋の味覚の代表選手です。

くりは、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

くりは、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

くり

くりは、秋の味覚の代表選手です。

くりは、皮が厚く、煮ると皮が剥けやすくなります。

くりは、皮が薄く、煮ると皮が剥けにくくなります。

たくさんのレシピが紹介されています！

栗蒸しようかん

材料：栗の皮、砂糖、水、あんこ、栗の皮、砂糖、水、あんこ

- 栗の皮を洗い、4つ折りにして、皮は4つ折りに切る。
- 栗の皮を洗い、砂糖、水を加え、煮る。
- 栗の皮を洗い、砂糖、水を加え、煮る。
- 栗の皮を洗い、砂糖、水を加え、煮る。

栗の甘露煮

材料：栗、砂糖、水、あんこ

- 栗を洗い、砂糖、水を加え、煮る。
- 栗を洗い、砂糖、水を加え、煮る。
- 栗を洗い、砂糖、水を加え、煮る。
- 栗を洗い、砂糖、水を加え、煮る。

女性にうれしいヘルシーメニュー さつまいもときのこの和風サラダ

材料：さつまいも、きのこ、サラダ油、醤油、酢、塩、こしょう

- さつまいもを洗い、皮を剥き、切ります。
- きのこを洗い、切ります。
- さつまいもときのこを和風ドレッシングで和えます。
- さつまいもときのこを和風ドレッシングで和えます。

さつまいもからでもかんとんに さつまいものモチモチ

材料：さつまいも、もち粉、砂糖、水、あんこ

- さつまいもを洗い、皮を剥き、切ります。
- もち粉を洗い、切ります。
- さつまいもともち粉を和風ドレッシングで和えます。
- さつまいもともち粉を和風ドレッシングで和えます。