

10月給食たより



砂川市学校給食センター発行

食べ物を無駄にしていませんか?



10月は国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では1年間で600万トンを超える量が発生しています。このうち約半分は家庭からのものであり、私たち一人ひとりが食品を無駄にしないように意識して取り組むことが必要です。

今年5月、「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）が公布され、食品ロス削減月間が定められました。



<p>必要なものを、使い切れる分だけ買う</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">食品ロスを防ぐためにできること</p>	<p>余った食品を使い切る日を設ける</p>
<p>すぐに使うなら、消費期限や賞味期限の近いものを選ぶ</p>		<p>冷蔵庫や食品庫は整理整頓し、「見える化」する</p>
<p>家族が食べ切れる量を考えて、料理を作る</p>		<p>冷凍できるものは、新鮮なうちに冷凍する</p>



舌で感じる味には、甘味・酸味・苦味・塩味・うま味の5つがあります。この中で、酸味は腐った物、苦味は毒を示し、本能的に避けるようになっているため、酸味や苦みのある野菜を苦手とする子が多いようです。しかし、いろいろな味を経験することで味覚の幅が広がり、成長するにつれ、苦手な食べ物もおいしく食べられるようになっていきます。小さいころから、無理のない範囲でさまざまな食材に慣れ親しみ、食べる楽しみを積み重ねていくことが大切です。



8月26日「じゃりんこ給食」



給食センターでは、大きい釜を使用しよく煮込んで作りました。釜は、小学校低学年のお子さんが20人位入ることが出来る大きさです。

8月26日(月)の給食は、砂川産の食材をたくさん使用した「じゃりんこ給食」でした。「じゃりんこ」とは、砂川の子という意味です。この日は、夏野菜がたくさんはいったカレーライスができました。カレーライスの中にはいっている野菜は、「もぎたて市」のみなさんが栽培してくださいました。子ども達からは、とてもおいしいと感想がありました。苦手な野菜でも食べている様子が見られました。



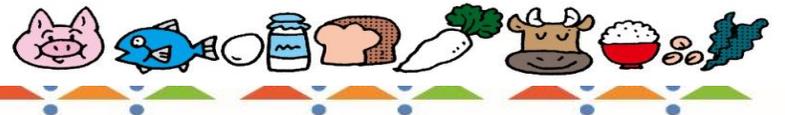
給食センター訪問

8月27日(火)空知太小学校1年生のみなさんが給食センターの見学に来てくださいました。給食を作っている様子や給食が出来るまでの紙芝居、使用している道具などを見ていただきました。子ども達は熱心にお話を聞き、給食が出来るまでの様子や道具の大きさに驚いている様子でした。



～給食センターから～

温度を保つことが出来る、保温食缶が2学期から導入されました。安全性や機能が考慮されたハンドルグリップがついた製品です。また、加熱した食品を冷却することが出来る、真空冷却機が9月に導入されました。9月19日(木)のブロッコリーサラダから使用しました。急速に冷却を行うため、衛生面に優れている機械です。和え物やサラダなどを作るときに活躍します。ぜひ、お子さんにも感想を聞いてみてください。



10月の献立について

- 各学校からリクエストがあった献立→「栗のムース」、「わかめごはん」、「砂川ポークチャップススペシャル」、「もやしのコーン和え」がです。
- 3日→豊沼小学校PTA献立「学芸会わくわく応援メニュー」です。
- 10日→「目の愛護デー」です。10を横に倒すと「目」と「まゆ」の形に見えることから、この日になりました。目の健康に欠かせない「ビタミンA」が多く入っているブルーベリーゼリーがです。
- 11日→中央小学校PTA献立「学芸会がんばろうメニュー」です。
- 15日→砂川産の米粉を使用して「ほっけの竜田揚げ」を作ります。
- 16日→砂川産の米粉を使用して「鶏肉のから揚げ」を作ります。
- 31日→ハロウィンです。パンプキンポタージュがです。

お楽しみに☆

