

10月 給食だより

令和6年10月号
 都立墨田特別支援学校
 校長 朝日 滋也

実りの秋・食欲の秋

まだまだ日中は残暑が厳しい日もありますが、朝夕は、だんだんと爽やかな風が吹き、秋のおとずれを感じます。秋と言えば、実りの秋、食欲の秋です。10月は、給食でも秋ならではの旬の食材をたくさん使っています。ぜひ是非、御家庭でも旬の食材を取り入れ、秋の恵みに感謝し、よく食べ、よく運動をして、しっかり睡眠をとって元気な体を保つように心がけましょう。

<秋が旬の食材>



きのこ



れんこん



さつまいも



ごぼう



かき



りんご

待ってました！新米！給食のお米は大丈夫??

この夏は、スーパーや地域のお米屋さんでもお米を見かけなくなり、テレビでも「令和の米騒動」と言われるほど、米不足となりました。2023年の猛暑によるお米の生育不足、海外からの観光客によるお米の消費量の増加が原因と言われています。近年は、日本人の米離れと言われ、お米の消費量は年々減少していましたが、やはり日本人の主食であるお米がなくなるのは困ります。給食では、9月の給食のお米を心配していましたが、いつも納品してくださっているお米屋さんが新米が出るまでの間の米を確保してくれました。今後は新米に切り替わっていく予定です。ですので、墨田特支のお米は大丈夫です。

1株の稲から実るお米はおにぎり1個分。米粒にすると2200粒あります。

これは、ごはん茶碗だと2/3杯程度の量になります。

新米の季節です。一粒一粒のお米の大切さを知り、しっかりといただきます。



稲1株



おにぎり1個分



ごはん茶碗2/3杯分

9月の給食の御紹介

岩手県 未来の100年フード

牛乳

盛岡じゃじゃ麺

卵スープ

黒糖ミルクプリン

ごまの風味の効いた肉
 みそと冷たい麺がマッチ
 していました。



※お知らせ

給食試食会は、校内の会場確保が難しいため、開催いたしません。

☆なお、毎日の給食は、墨田特別支援学校のX(旧 Twitter)にて配信しております。