



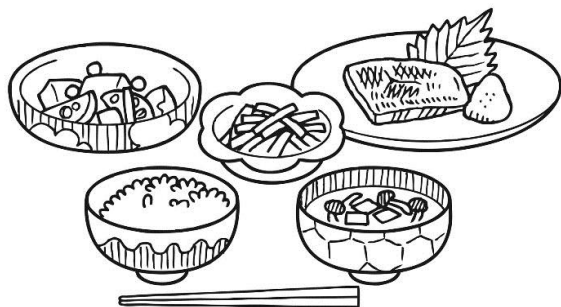
だんだん涼しくなってきました。
「食欲の秋」ということで、給食では秋が旬の食べものが登場します。
10月19日には運動会があります。
しっかり食べて元気にがんばりましょう。



運動会で皆さんが力を発揮できるように、給食室一同応援しています。
運動会の行われる週には、応援メニューとして「紅白ゼリー」を提供します。
給食をしっかり食べて、力をつけて運動会にのぞんでください。

和食の良さを見直そう

2013年、和食は無形文化遺産に登録されました。学校給食でも和食を意識して取り入れています。「三角食べ」、「口中調味」についての話をしています。ご家庭でもぜひ、「和食」について話題にしてみてください。



* お知らせ *

☆献立について

- ①栄養量は中学年を1として、低学年0.9倍、高学年1.1倍とみてください。
- ②食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。
- ③9月9日(月)の臨時休校に伴う返金はできません。ご了承ください。
なお、食材は可能な限り翌日以降に活用いたしました。

☆食材の産地表示について

- ①本校で使用する食材の産地を給食室前に掲示しています。
- ②当面の間停止されていた国産牛肉の使用が、28年度より使用可能となっています。

☆給食費の引き落としについて

残高を確認の上、10月15日(火)までに入金をお願いします。



10/29 給食試食会

たくさんの申し込みありがとうございました。

今回の試食会のメニューは、パンパン、ポークシチュー、パリパリサラダ、くだもの(梨)、牛乳です。

本校の給食室では、12名の調理員が調理作業を行っています。衛生管理を徹底し、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいます。

試食会当日は給食室の様子、教室の様子など写真を用いて紹介します。

ご家庭での給食の話題について、参加される保護者の皆さまからお聞きしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

さんま



あぶらがのっておいしいよ!

この季節、旬の魚といえばさんまです。秋になるとあぶらがたくさん含まれたさんまが大量に水揚げされます。このさんまに含まれるあぶらは、脳の働きをよくするDHA(ドコサヘキサエン酸)や悪玉コレステロールを減らす働きのあるIPA(イコサペンタエン酸)が多く含まれています。

24日に「さんまの筒煮」が登場します。
※IPAはEPA(エイコサペンタエン酸)ともいいます。



Q. 魚へんの漢字 何と読むの？

① 鯖	② 鯛	③ 鱈
④ 鱈	⑤ 鯉	

㊦㊧㊨㊩㊪㊫㊬㊭㊮㊯