

11月号

食育だより

令和6年度

毎月19日は食育の日

発行元 学校給食センター



朝晩の気温が一段と低くなり、日中との気温差で体調を崩しやすくなります。うがいや手洗い、規則正しい食生活を心がけて、元気に過ごしましょう。

10月13日は「国際防災デー」

★10月11日の献立★
ナン（個包装） 牛乳
救給カレー フルーツヨーグルト

給食で非常食を体験しました！

学校給食では10月11日（金）に非常食の救給カレーを提供しました。今年で6回目の取組になります。児童・生徒の皆さんはどのような感想を持たれたでしょうか。ぜひご家庭で話題にし、防災や非常食について考えるきっかけにさせていただきたいです。写真は高千帆小学校の様子です。



高千帆小学校での様子



非常食だけどおいしかった！



アレルギーの人も一緒に物を食べられていいと思いました。

給食センターの見学に来られました！

10月18日（金）に須恵小の2年生が給食センターの見学に来られました。

児童は、野菜荷受室で所長や調理員から説明を聞いたり、見学窓から調理の様子を見たり、大きなひしゃくを実際に持つ体験をしたりしました。また、栄養士がタブレットを使って調理室の様子を生中継で紹介しました。見学窓からは見る事ができない、焼き物室でチキンソテーを作る様子をリアルタイムでスクリーンに映し、実際に作業している調理員の姿を見ることができました。



野菜荷受室の見学



栄養士からの給食についてのお話



調理器具の体験

地場産給食週間

11月11日から15日は地場産給食週間です。

小野田ねぎ三昧や豆腐、あじなど山口県や山陽小野田市産の食材を使っています。



和食の日

11月24日は「和食の日」です。ユネスコ無形文化遺産にも登録されている「和食」の文化は、日本の自然から生まれ、歴史の中ではぐくまれてきました。今月は25日の給食を和食のメニューに合わせ、主食・主菜・副菜・汁物を取り入れました。日本の伝統的な食文化を考えながら味わって給食を食べましょう。

知っちょる？～山口県の郷土料理～

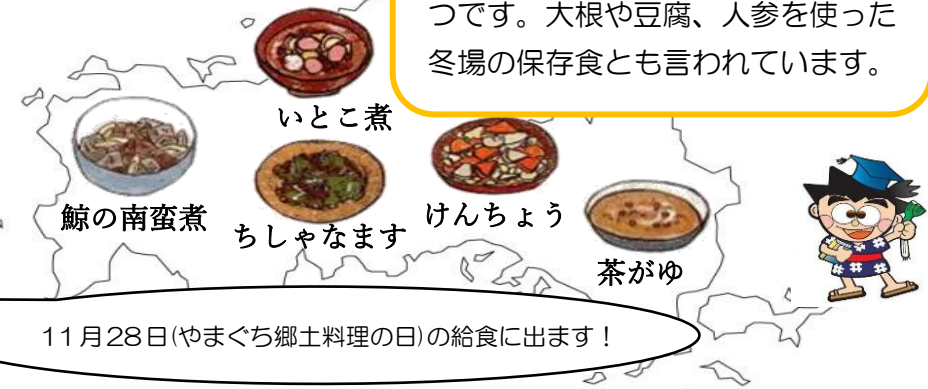


鯨の南蛮煮
くじら肉が手に入ると作られていた家庭料理の1つ。「太く、長く生き抜く」という願いから、大晦日や節分など節目に食べられています。

11月14日の給食に出ます！

けんちょう

山口県を代表とする郷土料理の1つです。大根や豆腐、人参を使った冬場の保存食とも言われています。



11月28日(やまぐち郷土料理の日)の給食に出ます！

親子食育料理教室を開催します！

今回は「行事食を作って食べよう！～おせち料理編」をテーマに開催します。

季節折々の行事やお祝いの日食べる特別な料理「行事食」今回は、日本の伝統的な食文化の一つ「おせち料理」を作って、家族の幸せや健康を願いましょう。

【日時】12月14日（土）9：00～13：30(受付8：45～)

【参加費】1人400円(食材料費)

【定員】16人程度

※応募者多数の時は抽選とし、抽選の有無にかかわらず参加の可否は後日郵送で通知いたします。開催3日前までに届かない場合はご連絡ください。

【持参物】エプロン、帽子(三角巾)、マスク、筆記用具、上履き(子どものみ)

【申込方法】右の二次元コードを読み取り、フォームに入力し送信してください。読み取りができない場合は、こちらのURLからお申込みください。

<https://forms.gle/ehqQGrTgWB3xwohXA>

参加希望の方は、11月28日(木)までに申込みをお願いします。

