

# そうせランチタイムス

平成30年2月号  
 匝瑳市学校給食センター



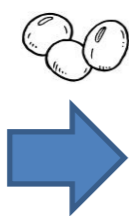
寒暖の差が大きな時期ですが、みなさん体調を崩していませんか。  
 バランスよく食べ、風邪に負けない丈夫な体をつくりましょう。

## 給食の食材を紹介します!!



### おしゃべりみそ

給食ではおなじみのおしゃべりみそ。みそ汁やみそだれなどに使用しています。今回は、匝瑳市宮本にある「みやもと山」の齊藤さんの加工所におじゃまして、製造工程を見せていただきました。



みそ玉



①みその材料となる大豆、米こうじ、塩を混ぜます。  
 齊藤さんが有機栽培で作った、こだわりの大豆と米を使います。



②材料をつぶし、みそ玉を作ります。実際体験してみると、泥団子づくりのようでとても楽しいのですが、量が多くて大変でした。

みやもと山のみなさん  
 みそ蔵の前で



みそ作りは仲間で「おしゃべり」しながらできる楽しい時間です♪食卓にもそんなコミュニケーションが生まれるようお願いを込めて「おしゃべりみそ」と名付けました。みなさんにおいしく食べてもらえるよう、がんばって作ります。



③みそ玉の空気を抜き、たるに仕込んでいきます。毎年2月中に1年分(約2000kg)のみそを作ります。温度変化が緩やかなみそ蔵で1年間ねかすと、熟成されたおいしいみそができあがります。



## はつらつ給食委員! 八日市場小編



### 食べ残しが減ったのは、「給食スタンダード」のおかげ!!



教室に掲示しています!!

八日市場小の給食のきまりが、わかりやすく書かれた「給食スタンダード」。食缶に残らないように均等にもりつける工夫や、食事時間の確保など、10項目のきまりをつくりました。全校で取り組むことで、ぐんぐんと食べ残しが減っています。



給食の返却の仕方がとてもいい八日市場小。おたまやしよもじが食缶に入れっぱなし!ということがなく、毎日かごにそろえて返却してくれています。今月は、給食委員さんのテキパキとした仕事ぶりを紹介します。



かごの中チェック!  
 おたまなど全ての食具が入っているか確認します。ないものは食缶の中を探し、かごに戻して返却します。



チェック中



### 2月の掲示物 大豆からできる食べ物



配膳室前にステキな掲示物を発見!!  
 給食委員さんが、委員会の時間に作っています。

給食委員のみなさん

