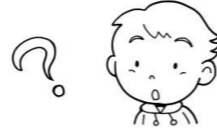




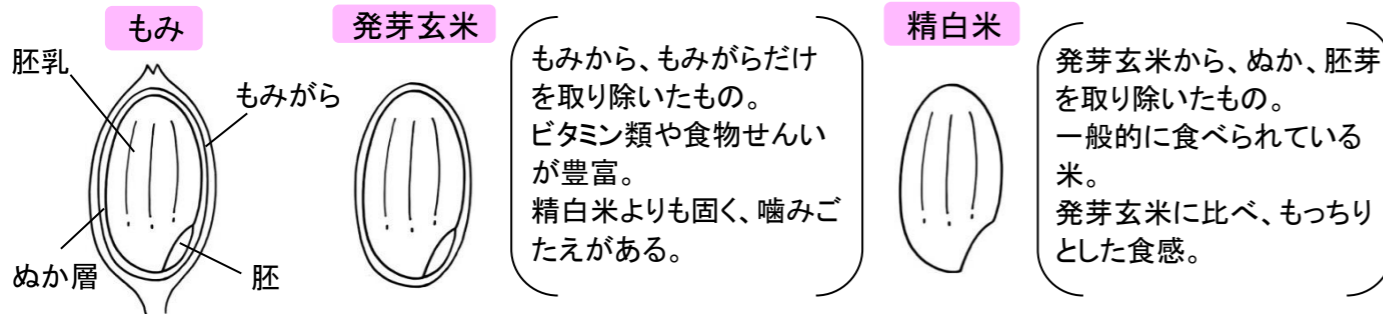
長い夏休みが終わり、9月に入りました。まだまだ暑い日が続きますが、秋の気配も感じられるようになりました。秋は、新米や魚介、果物などの収穫物が多くあります。実りの秋に感謝し、旬の味を楽しみましょう。

米・麦について知ろう！



【米】

秋は新米の季節です。日本人の食生活に欠かせない米は、日本各地で栽培されています。今回は、精米方法によって変わる米の栄養について紹介します。



匝瑳市産「ふさこがね」



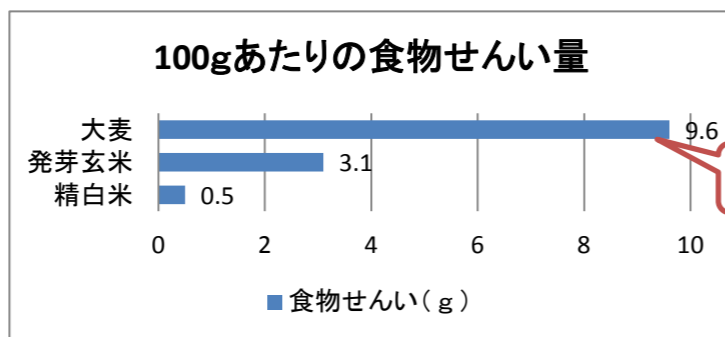
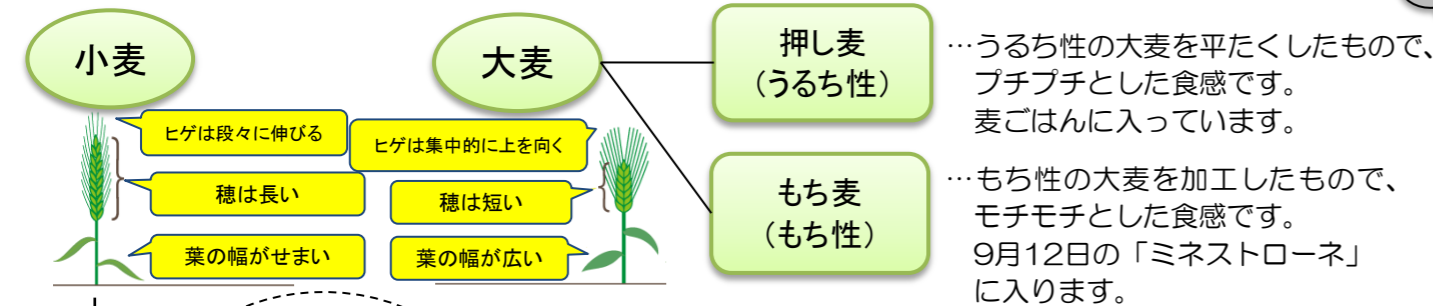
給食のご飯は、匝瑳市産の「ふさこがね」という品種を使用し、給食センターで炊き上げています。色白でツヤがあり、もっちりとした粘りが特徴です。また、冷めても硬くなりくいいため、おにぎりや太巻き寿司などにも合う米です。

炊き上がったご飯



【麦】

麦は、大きく分けて小麦と大麦があります。



中学生が職業体験にやってきました！

6月28、29日の2日間、野栄中2年生の熱田真尋さん、加瀬彩羽さん、中川陽菜さんの3名が職業体験にやってきました。献立をたてたり、調理を行ったり、栄養士と調理員の仕事を体験しました。

献立作成



カロリーは大丈夫かな？

【陽菜さんの感想】
 給食の献立作成は、カロリーなどを気にしながら考えるのが難しかったです。

【真尋さんの感想】

1日目に、みそ汁と炒め物を作りました。1釜で1000人分を作っていたので、量がたくさんあり、とても大変でした。

汁物作り



重いよ～！

主菜作り

「卵のトマトチーズ焼き」を約1000個作りました！



【彩羽さんの感想】

2日目に主菜を作りました。作る量は家とは違い、一度にたくさんの量を作るので少し大変でしたが、調理員さんが優しくわかりやすく教えてくれ、とても貴重な体験になりました。

普段何気なく食べている給食ですが、今回の体験を通して、給食を作る大変さや楽しさを感じてもらえたことと思います。

3人が考えた献立は、9月25～27日に登場します。お楽しみに！



一生懸命考えました！
 残さずしっかり食べてくれるとうれしいな♡