そうさランチタイムス

令和5年10月号
匝瑳市学校給食センター

今年は１０月になっても残暑が続きますが、朝晩は気温が下がり、これからが秋本番です。秋は「〇〇の秋」といわれるように、スポーツや芸術など、様々なことに取り組むのに適した季節です。食べ物もおいしい実りの秋、みなさんはどんな秋を過ごしますか。

そうさの逸品 グルめぐり

落花生（らっかせい）

落花生は、「花が落ちて実が生まれるように見える」ことから、その名がつきました。江戸時代に中国から伝わり、千葉県では明治時代から栽培されるようになりました。千葉県は、落花生の生産量が全国1位!!国内産の約8割が千葉県で作られています。

給食では、市内の有限会社「すぎやま」で作られた落花生を使用しています。給食で登場するゆで落花生は、『Qなっつ』という新しい品種で、はっきりとした甘みと白くキレイなさやが特徴です。他にも、あっさりとした甘みの『ナカテユタカ』、大きくて甘い『おおまさり』、約70年愛される定番『千葉半立』も作られています。今が旬の落花生を召し上がれ～

おはなし給食

１０月２７日～１１月９日の“読書週間”にあわせて『おはなし給食』と題して、本の中にでてきた料理が給食に登場します。今年もお楽しみに！

栄養士の読書感想文

「給食室のいちにち」
大塚菜生:著　イシヤママズサ:絵　少年新聞社:出版

題名の通り、とある小学校の給食室の一日をリアルに紹介しています。給食はどうやって作られているのか？栄養士はどんな仕事をしているのか？とてもわかりやすく学べる本です。給食が好きな人も大好きな人も、一度読んでほしい一冊♪

今年の読書感想文コンクールの課題図書に選ばれたこの本、手にとった人もいるのではないでしょうか。私も子どもと一緒に読んだのですが、我が子は親の仕事についてどう感じたのでしょう？

本を読みながら、我が子が「これやりたい！」と指差したのは、味見の場面でした。

中学生が職業体験にやってきました！

9月6、7日の2日間、八日市場第一中学校の2年生の川口維已さん、越川絢美さん、大木捺未さん3人が給食センターに職業体験にやってきました。献立を考えたり、調理をしたり、食器具などの洗浄作業を体験しました。

1日目

【大木さんの感想】肉と野菜を炒める時、とても量が多く重くて少し苦労しました。コツを教えてもらい、貴重な体験になりました。

【越川さんの感想】献立を作成する時に、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。旬のさつまいもを献立に入れました。

2日目

【川口さんの感想】ハンバーグを作るのに不安だったけど、センターの人がていねいにやさしく教えてくれたおかげで、うまくつくることができて、楽しかったです。

ていねいに作れました♡

JAちばみどりより市内産の新米「粒すけ」を寄付していただきました。

10月2日、5日に、匝瑳市産の新米「粒すけ」が給食に登場しました。昨年に引き続き、JAちばみどりから学校給食に500kg寄付していただきました。

「粒すけ」は、千葉県が13年かけて開発したお米で、大粒でご飯粒が白く、つやがあって、香りや食味が良いのが特徴です。

椿海小3年生　給食時間の様子