

# そうさランチタイムス

令和5年11月号  
匝瑳市学校給食センター

暖かく過ごしやすい日が続きましたが、秋も深まり、朝夕の寒さにより冬を感じるようになってきました。11月には、「勤労感謝の日」があります。この日は、働いてくれている人に対して、感謝をする日です。身近な人にありがとうの気持ちを伝えてみるのもいいですね。



## ♥感謝して食べよう♥



学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが作り、運転手さんが運びます。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたり、とったりしたものを八百屋さんなどの業者さんが運びます。このように多くの人の力によって、学校給食は皆さんのもとに届けられています。

**栄養士**  
栄養バランスの取れた献立を考え、食材の注文をします。

**調理員**  
愛情たっぷりの美味しい給食を作っています。



おいしくな〜れ♥

**業者さん**  
注文に合わせて、食材を運びます。



美味しい食材を持ってきたよ

**運転手**  
皆さんのもとへ給食を安全に運びます。



美味しい給食をみんなに届けるぞー!!

**生産者さん**  
給食で使われる食材を育てたり、とったり、加工します。



愛情たっぷり♥  
自慢の食材をいっぱい食べてほしいな〜

他にも、たくさんの人たちが給食にかかわっています!

**11月23日は「勤労感謝の日」です。**  
働く人々に感謝の気持ちを込めて給食を残さず食べましょう!



## 中学生が職業体験にやってきました!

10月17、18日の2日間、野栄中学校2年生の林寛大さんが給食センターに職業体験にやってきました。献立作成、調理、洗浄作業、小学校への指導訪問を体験しました。



冬に合うのは…

**献立作成**



重くて混ぜられない〜

**調理作業**



この道具を使って作りました!

**指導訪問**

水溶き片栗粉は少しずつ丁寧に



きれいにできました♥



★お知らせ★

林寛大さんが考えた献立は、12月に提供予定です。

【林さんの感想】

はじめ釜をかき混ぜるのが重くて上手く混ぜられませんでした。しかし、調理員さんにコツを教えていただいたおかげで焦げないように混ぜることができました。鮭にソースをかける作業はとて繊細で、ソースの量を考えながらかけるのが難しかったです。この日の野菜中の残菜量が少なくとても嬉しかったです。



## そうさの逸品 グルめぐり

棒もち

棒成ちは、江戸時代、高額だったもち米を食べられなかった農民にも食べさせたいと考案されました。お正月に食べる、のびるおもちとは違い、みなさんがいつも食べている「うるち米」から作られ、ねばりが少なく柔らかいのが特徴です。千葉県郷土料理「性学もち」として農林水産省ホームページ内の「うちの郷土料理」でも紹介されています。



ほかほか〜

完成☆

つやつやなめらか!

給食センターで使用している棒成ちは、大浦地区の須合さん一家が朝早くから作ってくれます。一晚浸水した米をせいろで蒸した後、もちつき機で2回つき、なめらかな棒成ちができあがります。