令和5年12月号 匝瑳市学校給食セン



いよいよ12月、今年も残すところあとわずかとなりました。朝夕と冷え込むようになり、気温の変化に 体がついていけず、体調をしてしまう人が増える時期です。かぜの予防に、手洗い・うがいのほか、 しっかり食事をとり、十分な睡眠時間を確保し、疲れをためないように心がけましょう。

さつきいき 🦓 いただきました

のさかチューリップ祭り実行委員会より、さつまいもを寄付していただきました。

のさか花の広場で栽培され、野田小学校1・2年生のみなさんも一緒に収穫したさつまいもが給食センターに届 けられました。11月14・30日に提供したみそ汁の具として使用しました。

収穫当日は、実行委員会のほか、社会福祉協議会、シニアクラブ、指導農業士会などたくさんの方々と交流し ながら、とても楽しそうにさつまいもほりをする子ども達の姿が見られました。

さつまいものまわりの土をほります

実行委員長のお話しもしっかり聞きます♪



給食センターへは、実行委託 長さんが届けてくれました

実行委員会では、チューリッ プ祭りの後、広場を有効活用す るためさつまいもを栽培しまし た。香取市の栗源地区からさつ まいも農家の方を招き、栽培指 導を受け、水やりや草取りなど さつまいも栽培を行ったそうで

収穫されたさつまいもはどれ も形がきれいで立派なものばか り!食べるのが楽しみになりま

野田小2年生



そうさの逸品 教学 グルめぐり



子ども達においしいね ぎを食べてもらいたい

長ねぎ

たくさんとれたね!

学校まで運べるかる



千葉県は長ねぎの生産量が日本一です。ねぎにはい ろいろな種類がありますが、大きく分けると白い部分が 多い「根深ねぎ」と全部緑色の「葉ねぎがあります。匝 瑳市でもたくさんのねぎが生産されていて、給食に使う 根深ねぎは、市内の生産者 の方から届けられています ねぎを作る土作りからこだわった、甘くて新鮮なねぎで す。料理の主役になることはあまりないのですが、脇役 としてとてもいい味を出してくれます。



長ねぎを生産している越川さん

中学生が職業体験にやってきました!

11月16,17日の2日間、第二中学校2年生の5名が給食センターに職業体験にやってきました。2グループにわかれて いろいろな作業を体験しました。



【鮭マヨネーズ焼き】

【手作りしゅうまい】

石﨑さん:たくさんのしゅうまいをきれいに作るのは大変でしょ たが、調理員さん達が助けてくれたのでやりきれました。



【献立作成】

伊藤さん: 洗浄作業では、食器や 道具など、とても大量で大変だった が、キレイになるとやりがいをみつけ て頑張れました。



【器具洗浄】



【炒め作業】

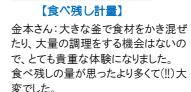
佐藤さん: 混ぜるのが重くて大 変だったけど、調理員さんに教 えてもらいながらできました。 洗浄作業では、給食の食べ残 しが次々に運ばれてきて疲れ

宮川さん:釜に野菜を入れてか き混ぜたり、調理できて楽し かったです。

大量の料理を作るのも大変だ けど、返却された食器を洗うの はもっと大変でした。

お知らせっ

5人が考えた献立 は、1,2月に提供 予定です。



3か月にわたり、市内中学校の職業体験を受け入れました。どの生徒も一生懸命、様々な作業を行ってく れました。期間中、よく耳にしたのが「自分が作った給食はおいしく感じた」という感想です。今回の経験をも とに、ぜひ、家でも料理に挑戦してほしいと思います。



1万700人が食べる

匝瑳市、旭市、銚子市の小中学校で同じ献立が実施される『東総まんきつ給食』が11月24日に行われま した。昨年に引き続き『第7回和食給食レシピコンテスト』が開催され、大賞を受賞した献立が提供されました。 今年も匝瑳市の作品が2部門で大賞受賞となりました。





【中学校】



合♪♪大賞メニュー紹介♪♪

A: 東総にぎやかキノコ鮭

C: 地元の栄養満点野菜! たっぷり具だくさんとん汁

B: あっぴぃちゃんの甘辛つくね~秋を感じて~ D: 三色ピーマンの野菜炒め

『あっぴいちゃんの甘辛つくね』『三色ピーマンの野菜炒め』は、受賞者とともにレシピを広報1月号に掲載予定 です。こちらも、ぜひご覧ください。