

そうさランチタイムス

令和5年12月号
 匝瑳市学校給食センター



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、体調を崩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。

♡さつまいも♡ 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



たくさんとれたね！
 学校まで運べるかな？



野田小2年生

僕たちがほったおいも、おいしいね♪



実行委員長のお話もしっかり聞きます♪



給食センターへは、実行委員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す。

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した。



そうさの逸品 ゴルめぐり

長ねぎ



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

子ども達にうれしいね
 ぎを食べてもらいたい

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】

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



【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ました。

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。



どんなメニューがいいかな？



【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けど、キレイになるとやりがいを見つけて頑張れました。



【器具洗浄】



【食べ残り計量】

金本さん：大きな釜で食材をかき混ぜたり、大量の調理をする機会はないので、とても貴重な体験になりました。食べ残しの量が思ったより多くて(!!)大変でした。

★お知らせ★

5人が考えた献立は、1、2月に提供予定です。



匝瑳市
 旭市
 銚子市

1万700人が食べる 東総まんきつ給食

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。

【小学校・幼稚園】



【中学校】



♪♪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！たっぷり具たくさんとん汁

B：あっぱい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

『あっぱ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。