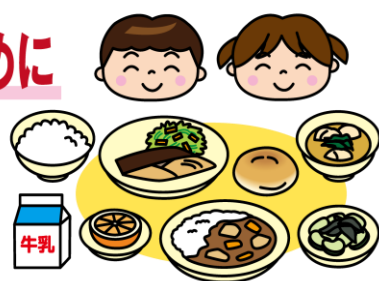




安全に美味しく給食を食べるために

食べることはごく当たり前のことで、「かんで飲み込む」という動作を意識しながら食べている人はあまりいないかもしれません。ですが、食べ物の形状によっては、よくかまずに飲み込んでしまうと窒息する危険性があります。給食を安全に美味しく食べるために、以下のことに気をつけましょう。



食べるときに注意が必要な食品

球形のもの・つるつるしたもの



粘着性が高いもの・だ液を吸うもの



★歯の生えかわりでよくかめない人は、箸やスプーンで小さくする、パンは一口大にちぎる、口に詰め込み過ぎないなど、特に気をつけて食べましょう。



J Aちばみどりさんより「ねぎ」を無償でいただきました。5月30日(木)の「白菜と肉団子のみそ汁」「鶏肉と里芋の煮物」に使用しました。



第8回和食給食レシピコンテスト開催決定

今年も和食給食レシピコンテストを開催することが決定しました。受賞したレシピは、11月に“東総まんきつ給食”として銚子・旭・匠瑛の給食で提供されます。

みなさんのレシピが給食になるチャンス！
ご応募お待ちしております！
☆対象者 小学校5、6年生、中学生

前回受賞献立



おどる!? 1月開催決
大匠瑛贈



匠瑛のみなさんはWチャンス！！
応募レシピの中から『おどる!? 匠瑛膳(そうざせん)』として給食に登場します。匠瑛市の食材を入れたレシピを応募してみよう！

地産地消 小西製粉さんの「焼き麴」でラスクを作りました♡



①「麴(ふ)」の主原料はグルテン(小麦粉と水を混ぜ合わせて抽出したもの)です。このグルテンと小麦粉を混ぜて、生地を滑らかに練り上げます。



6/13 幼小給食へ提供



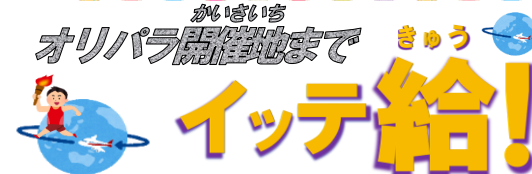
②出来上がった生地をのばして焼きます。(昔ながらの手焼きです。)焼き上がったお麴をカットして出来上がりです。



③私たちが作っています。お麴の他にも麦茶や麦こうせん、きなこなどを作っています。



「麴(ふ)」は、室町時代から精進料理で親しまれてきた日本の伝統食品です。たんぱく質が豊富で、カリウム、マグネシウム、鉄分、亜鉛などのミネラルがバランスよく含まれています。



食べて学ぶ給食バラエティー

2016年リオデジャネイロオリンピックは、ブラジルで開催されました。206の国と地域から約11,000人が参加しました。南アメリカ大陸、ポルトガル語圏で初めてのオリンピックでした。

ブラジル (リオデジャネイロオリンピック・パラリンピック)



6月のイッテ給! メニューはこちら↓↓↓
○ピカジーニョ(ブラジル風トマト煮)
肉や野菜を細かく刻んでトマトで煮込んで、スパイスとお酢で味付けした料理です。
○タブレ(クスクスのサラダ)
クスクスという世界一小さいパスタを使ったサラダです。
○コーヒーゼリー(中のみ)

ブラジルで盛んなスポーツ「サッカー」



サッカーは、ブラジルで最も人気の高いスポーツで、男女分け隔てなく盛んに行われています。世界最強と言われるサッカーブラジル代表は、FIFAワールドカップにおいて5回優勝しています。(大会史上最多)