

# 9月

# 給食だより



村田町学校給食センター  
令和3年 9月 発行

朝夕の涼しさから秋の気配を感じるようになってきました。2学期がスタートして一週間、夏の疲れが出やすい時期です。家庭での食事、給食をしっかり食べて元気に学校生活を送れるようにしましょう。



## 子どもたちが収穫した「梅」が給食に登場！

6月の蒸し暑い中、村田一中生が校舎前に植えられている梅を収穫しました。木に登って手の届かない高い所の実を採る生徒、長い棒を使って採る生徒、足場の悪い斜面から手を伸ばして採る生徒、梅の実が地面に落ちないようにブルーシートを広げて持つ生徒。とても大変な梅の収穫作業ですが、協力をして採ることができたようです。



木登りは得意！でも、木から落ちないように注意しながら採ります。



大切な梅の実が地面に落ちないように…



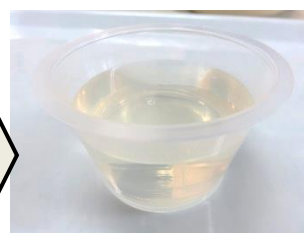
今年も梅の実がたくさん採れました！

センターではいただいた30キロの梅を砂糖漬けにして梅シロップを作りました。できあがった梅シロップで作った「梅ゼリー」は、8月27日（金）の給食に登場！子どもたちには、「甘酸っぱくておいしい！」と好評でした。

梅シロップに水を加えて加熱し、ゼリーのもとを加えてしっかり混ぜ合わせます。



冷蔵庫で冷やして  
できあがり！



冷めるとどんどん固まってくるので、釜から取り出した後は時間との勝負！手際よくカップに流し入れていきます。

## 「リクエスト給食」を実施します

子どもたちが考えた「リクエスト給食」が、9月から登場します。今年も、各学校の子どもたちに2日分の献立を考えてもらいました。月に1～2回程度実施していく予定です。ちなみに9月3日（金）に村田第二中学校のリクエスト給食が登場します。お楽しみに！



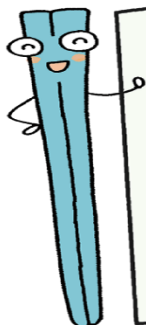
## 9月の給食目標「後かたづけをきちんとしよう！」

センターへの食器などの返し方、ゴミや牛乳パックのかたづけ方などルールを守ることが大切です。みんなで協力して丁寧にかたづけをしましょう。



### 今月の旬「なし」

「なし」には日本なしと西洋なしがあります。日本なしは品種によって収穫の時期が少しずつ違うので、夏の終わりから出荷が始まり、9月にピークを迎え、10月まで食べることができます。「幸水」「豊水」「あきづき」「新高」などいろいろな品種があるので、それぞれの食感、香り、味の違いを楽しんでみましょう。



## 給食レシピ

ご家庭で作ってみませんか？\*



### 「ミートソースグラタン」9/8(水)

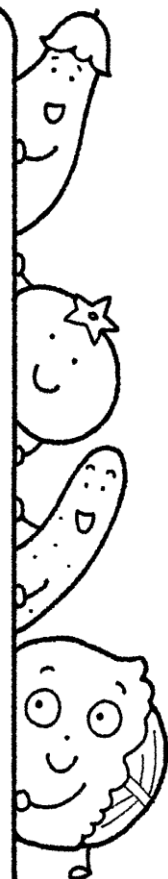
< 材料・4人分 >

ペンネマカロニ	60g
豚ひき肉	60g
たまねぎ	80g
にんじん	20g
なす	20g
トマト	100g
サラダ油	適量
おろしにんにく	30g
トマトケチャップ	30g
赤ワイン	10g
コンソメ	小さじ1
砂糖	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々
ピザ用チーズ	40g
パセリ	少々

A

< 作り方 >

- ① たまねぎ、にんじんはみじん切り、なすとトマトは1センチの角切りにする。
- ② 鍋にサラダ油とにんにくを入れて弱火で熱し、香りが出たら豚ひき肉を加えて中火で炒める。
- ③ 豚ひき肉に火が通ったら、たまねぎとにんじんを加えてさらに炒める。
- ④ トマトとAの調味料を加えて煮込み、なすも加える。
- ⑤ なすに火が通ったら火を止めて、硬めに下茹でしたマカロニと混ぜ合わせる。
- ⑥ 耐熱用の容器に盛り付け、チーズとみじん切りにしたパセリをのせてオーブンで焼き、焦げ目がついたらできあがり。



### 学校給食用食材の放射能測定結果

(単位：ベクレル/kg)

検査日	食材	産地	セシウム137	セシウム134
7月 7日 (水)	にんじん	茨城県	不検出 (<3.8)	不検出 (<4.5)
	チンゲンサイ	宮城県	不検出 (<3.4)	不検出 (<4.1)
7月14日 (水)	かぼちゃ	村田町	不検出 (<3.1)	不検出 (<3.7)
	たまねぎ	村田町	不検出 (<2.6)	不検出 (<3.1)

※厚生労働省の基準値は100ベクレルですが、村田町学校給食では基準値の半分である50ベクレルを超えた場合は、その食材を除外することになっています。