

# 10月

# 給食だより



村田町学校給食センター  
令和3年 10月 発行

さわやかに澄み切った秋空が広がる季節になりました。「芸術の秋」「スポーツの秋」「読書の秋」といわれるように、秋はいろいろなことにじっくり取り組みやすい時期です。また、秋は「味覚の秋」ともいわれ多くの食べ物旬を迎える時期でもあります。実りの秋に感謝して、おいしい秋の味覚を楽しんではいかがでしょうか。



## 子どもたちが手がけた紅花が給食に登場♪

10月8日（金）の給食は「村田の秋まつり献立」です。食文化の継承とふるさと再発見をテーマにした献立で、村田町の商家等のおもてなし料理がモチーフになっています。「紅花ぶかし」には村田小・村田二小・村田二中の子どもたちが栽培した「紅花」を使用しました。残念ながら「布袋まつり」は中止になってしまいましたが、給食で村田の秋を感じてほしいと思います。

### 村田町の商家等のおもてなし料理の定番

- ・栗ごはん
- ・焼きザケ
- ・煮しめ



### 村田の秋まつり献立

- ・紅花ぶかし
- ・サケの塩こうじみそ焼き
- ・七福煮しめ



「紅花ぶかし」です。町内産のうるち米・もち米を使い、紅花でほんのり黄色く色づけした栗ごはんです。

## セレクト給食を実施します

2回目のセレクト給食を15日（金）に実施します。今回は「ソースかつ」と「とり肉のレモンソースかけ」からのセレクトです。どちらも子どもたちの人気メニューなので、選ぶのに迷ったことでしょう。各学校で選んだ人数は次の通りです。

	村田小	村二小	村一中	村二中	合計
ソースかつ	185	68	72	30	355
とり肉のレモンソースかけ	168	80	142	68	458



## 給食レシピ等が村田町のホームページから見られます！

「給食のレシピを教えてください」という声にお応えし、村田町のホームページ内で見るできるようになりました。「村田町 給食レシピ」などで検索してみてください。子どもたちに人気のレシピを約50種類紹介しているので、ご家庭で作ってみてはいかがでしょうか。また、給食だよりや献立表もアップしていますのでご活用ください。あわせて、給食センターのフェイスブックを2学期から再開しています。「Facebook 村田町 給食センター」などで検索してください。毎日、給食の写真などがご覧いただけますので、ご家庭で給食について話題にしていいただければと思います。

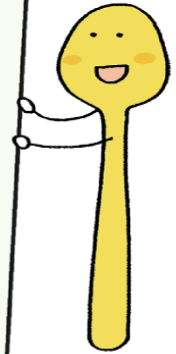
# 10月の給食目標 「好ききらいをしないで食べよう」

いろいろな食材や味を体験することは、単に栄養を摂取するだけでなく、味覚の発達にもつながります。食わず嫌いにならないように少しでも食べる努力をしてみましょう。



## 今月の旬「米」

稲刈りも進み「新米」を食べたという声を聞きます。秋の一番のごちそうは、ツヤツヤ光る新米のごはんですね。ごはんは噛めば噛むほど、口の中で甘みや粘りなどごはんの美味しさがよくわかります。宮城県では「ひとめぼれ」という品種が一番多く作付けされていますが、「だて正夢」など私たちの好みに合い、かつ、天候不良にも負けない丈夫な米の品種改良が進められています。宮城の美味しいお米を味わいましょう。



## 給食レシピ



ご家庭で作ってみませんか？



ハロウィンにおすすめ！

## 「パンプキンチーズ焼き」 10/29(金)

＜ 材 料・4人分 ＞

- ・かぼちゃ 160g
- ・厚切りハム 25g
- ・しめじ 20g
- ・しお 0.2g
- ・こしょう 少々
- ・生クリーム 大さじ2
- ・牛乳 大さじ1
- ・ミックスチーズ 50g

A

＜ 作 り 方 ＞

- ① かぼちゃは小さめの角切りにし、電子レンジで2分程度、竹串が通るぐらいい加熱する。
- ② ハムは8ミリ程度の角切りにし、しめじは小房に分ける。
- ③ Aを混ぜ合わせる。
- ④ ①と②を耐熱容器に入れ、③を加えひと混ぜし、ミックスチーズをのせてオーブントースターやグリルで焼く。

※かぼちゃの皮や、また、お好みの野菜（にんじんやパプリカなど）などをハロウィンにちなんだ型で抜いてトッピングしても楽しいですよ。お試しください。



### 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
9月 8日 (水)	玉ねぎ	村田町	不検出 (<2.6)	不検出 (<3.1)
	さつまいも	村田町	不検出 (<3.6)	不検出 (<4.3)
9月15日 (水)	キャベツ	群馬県	不検出 (<2.7)	不検出 (<3.2)
	きゅうり	村田町	不検出 (<2.4)	不検出 (<2.8)

※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。