

8・9月 給食だより



村田町学校給食センター
令和4年 8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。学校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。

おいしいね！村田町特産のとうもろこし(味来)！

夏を代表する村田町特産の野菜といえば、「とうもろこし(味来)」ですね。8月31日(水)に幼稚園と小学校、9月1日(木)に中学校の給食に登場します(当初は8月22日と23日の予定でしたが変更になりました)。そこで、給食に使う「とうもろこし(味来)」の生産者さんの畑に伺って、お話を聞いてきました。



太陽の陽ざしをいっぱい受けて、しっかりと生長！収穫が楽しみです。



朝摘みのとうもろこしを塩ゆでして給食に出します。お楽しみに♪

● 給食に出すとうもろこしを植えたのは、いつですか？

6月中旬に種まきをして、7月上旬に畑に苗を植えました。天候にもよりますが2ヵ月半ほどで食べられるように生長します。

● 収穫日の予定を教えてください。

8月31日分は205本、9月1日分は105本ですが、品質を揃えるため多めに収穫します。甘いとうもろこしを出荷するために、まだ薄暗い朝の5時頃からの収穫です。収穫後は、納品する8時半までに皮をむかなければならないので、とにかく大忙しです。

● とうもろこしの出来はいかがですか？

いつもの年と変わらず、甘くいい出来です！子どもたちに喜んで食べてほしいです。



大沼 政彦さん
(薄木地区)



大切に育てられました。残さず食べましょう！！



村田一中の梅の実が、甘酸っぱい「梅ゼリー」に！

村田第一中学校の校舎前に植えられている梅をセンターでいただき、砂糖漬けにして梅シロップを作りました。この梅シロップで作った「梅ゼリー」が、9月12日(月)の給食に登場します。お楽しみに！

「リクエスト給食」がスタートします♪



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13日(火)に村田第二小学校、28日(水)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「かぼちゃ」



かぼちゃは栄養価が高く、長い間保存が可能な野菜です。日本には、今から450年以上前にカンボジアから九州に伝えられました。かぼちゃには「日本かぼちゃ」「西洋かぼちゃ」「ペポかぼちゃ」の3つの種類があり、形も果肉の質も大きく違います。現在出回っているのはほとんどが「西洋かぼちゃ」です。西洋かぼちゃはホクホクとして甘味が強いのが特徴です。



給食レシピ

ご家庭で作ってみませんか？*



「パンプキンポタージュ」9/28(水)

< 材料・4人分 >

かぼちゃ	250g
玉ねぎ	100g
パセリ	少々
バター	10g
ホワートルウ	50g
白ワイン	大さじ1
コンソメ	2g
塩	少々
こしょう	少々
牛乳	150cc
スキムミルク	20g

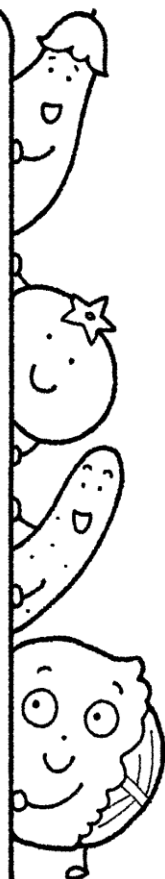
A

< 作り方 >

- ①かぼちゃの種を除き、1センチ程度のサイコロ状に切る。玉ねぎをみじん切りにする。パセリもみじん切りにする。
- ②鍋にバターと玉ねぎを入れ、弱火で玉ねぎが透きとおるまで炒める。
- ③①のかぼちゃと水を200cc程度加えて、中火でかぼちゃが柔らかく、煮崩れる程度まで加熱する。
- ④Aを混ぜ合わせて加える。味を調え、仕上げにパセリを散らす。

給食では、皮ごとかぼちゃを使って、形が少し残る程度に仕上げています。

滑らかな仕上げにしたい場合は、かぼちゃの皮を削って使い、また、④の後にミキサーやブレンダーでペースト状にします。



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 6日 (水)	キャベツ	長野県	不検出 (<2.6)	不検出 (<3.1)
	チンゲンサイ	岩手県	不検出 (<2.8)	不検出 (<3.2)
7月13日 (水)	大根	青森県	不検出 (<3.3)	不検出 (<3.8)
	しめじ	山形県	不検出 (<2.8)	不検出 (<3.3)

※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としています。