



# 給食だより



村田町学校給食センター  
令和4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、「味覚の秋」ともいわれ多くの食べ物が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。



## ある日の給食時間



### 給食を楽しみにしてくれている子どもたち

夏休み明けのある日、給食時間に学校を訪問すると、廊下の向こうから勢いよく向かってくる子がいました。そして、「どうして今日、とうもろこし（味来）じゃないの?」「別の日にでるの?」と立て続けに質問を受けました。その日は、町内産のとうもろこし（味来）を予定していたものの、天候の影響で別の日に変更になっていました。そのことを説明すると、ホッとした様子でその子は教室に向かいました。他の学校でも同じような質問があったそうです。町内産のおいしいとうもろこしを楽しみにしている子が多いことを実感しました。味来が給食に出た当日は、甘くておいしいとうもろこしを、子どもたちが喜んで食べていたと聞きました。

また別の日には、「今週〇〇給食だよ。楽しみにしてます!」や、「この前のチーズケーキおいしかった!次はいつ出るの?」と声をかけられました。給食を楽しみに献立をチェックしてくれている子が多いことをうれしく思う瞬間です。



### 子どもたちの笑顔が広がりますように…

給食センターでは、これからも子どもたちに喜ばれる、楽しみにしてもらえるように献立を工夫するとともに、スタッフと協力して心を込めて給食作りをしていきたいと思えます。今月の給食でも、セレクト給食、リクエスト給食、村田の秋祭り献立、ハロウィン献立などを予定しています。

お楽しみに♪

がんばります



二小リクエスト給食  
(9/13)

二中リクエスト給食  
(9/28)



10月18日

## 二小・二中の紅花が給食に登場!



村田の秋祭り献立の日に、「紅花ぶかし」として登場します。町内産のうるち米・もち米を使い、学校からいただいた紅花でほんのり黄色く色づけした栗ごはんです。



# 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「さつまいも」

さつまいもはメキシコやペルーなどの中南米で生まれ、紀元前から栽培されていました。日本へは1600年ごろに中国から伝わりました。琉球（今の沖縄県）から薩摩（今の鹿児島県）に伝わったので、さつまいもと呼ばれています。「紅はるか」「安納芋」「シルクスイート」などたくさんの品種があり、正式に登録されているものだけでも60種類ほどだそうです。品種によって、甘さが濃厚なものや、ホクホクしているもの、しっとりしているものなどさまざまです。食べ比べてみるのも楽しいですね。



## 給食レシビ

ご家庭で作ってませんか？

### 「かぼちゃのパウンドケーキ」 10/31(月)

< 材 料 >

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・かぼちゃ 100g
- ・たまご 2個
- ・牛乳 100g
- ・グラニュー糖 25g
- ・バター 100g

< 作 り 方 >

- ① かぼちゃは小さめの角切りにして、電子レンジで3分程度、やわらかくなるまで加熱する。粗熱がとれたら、ペースト状にする。
- ② たまごと牛乳をボールに入れて混ぜ合わせ、グラニュー糖と①のかぼちゃペーストも加えて更に混ぜる。
- ③ ②に溶かしたバターを加えてしっかり混ぜたら、ホットケーキミックスを加えて粉っぽさがなくなるまでゴムベラでざっくり混ぜる。
- ④ パウンドケーキの型に流し入れたら、180度のオーブンで20～25分程度焼く。（串を刺して何もついてこなければ焼き上がり♪）

ハロウィンにおすすめ！



### 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 7日 (水)	きゅうり	村田町	不検出 (<2.4)	不検出 (<2.8)
	じゃがいも	村田町	不検出 (<2.3)	不検出 (<2.7)
9月14日 (水)	キャベツ	群馬県	不検出 (<3.1)	不検出 (<3.6)
	たまご	宮城県	不検出 (<3.4)	不検出 (<4.0)

※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。