

10月 給食だより

暑さがやわらぎ、過ごしやすい季節になりました。秋は新米をはじめ、さまざまな食べ物が旬をむかえる季節です。自然の恵みに感謝し、おいしい秋の味覚を楽しみましょう。



給食メニューコンテスト 受賞メニュー発表

ひょうご「地域の食べ物」を使った給食メニューを募集したところ、市内小中学生から221点の応募がありました。厳正な審査の結果、最優秀賞1点、優秀賞3点が選ばれ、11～2月の給食に登場します。朝来市の特産品である岩津ねぎを使ったもの、いろどりがよく見た目にもおいしそうなものなど、さまざまな工夫がみられました。給食センターで大量調理ができるようにアレンジしますので、どのように仕上がるのか楽しみにしてくださいね。

最優秀賞 「サーモンのねぎまみれさん マスタード風」



生野中学校
3年 村尾 凪悠さん
1年 村尾 奎依さん

【アピールポイント】

サーモンにまぶしたねぎがサクサクしていておいしいです。

11月

優秀賞 「きのこさんまのたきこみごはん」



和田山中学校1年
吉井 ヒカルさん

【アピールポイント】

きのこやサンマなど秋の味覚が入ったたきこみごはんです。

12月

優秀賞 「ごぼうたっぷりつくねの根菜汁」



生野中学校2年
松下 希咲さん

【アピールポイント】

但馬どりのミンチにごぼうをたっぷり入れ、たくさんの根菜と汁にして心から温まる一品にしました。

1月

優秀賞 「朝来鉱石汁」



竹田小学校6年
「朝来給食調査隊」

坂本 咲月さん
西村 幸太さん
藤尾 羽那さん
松本 健生さん

【アピールポイント】

朝来市でとれる物をできるだけつめました。

2月

食育体験 ピーマンの種取り



糸井小学校3年生



中川小学校4年生



朝来市でとれた新鮮なピーマン！丁寧に種取りしてくれました。

食べものを大切にしよう

まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっています。みなさんは、給食を残さずに食べていますか？ 苦手な食べ物や味つけだったり、準備に時間がかかって食べる時間が少なかったり、さまざまな理由で残している人がいるのではないのでしょうか。一人が残す量はたった一口分だったとしても、それが集まればたくさんの量になります。自分の健康のためにも、残さず食べることを意識しましょう。



残さず食べよう！



と意識しましょう。

Instagramで

情報発信中



毎日の給食ってどんなもの？ 朝来市でとれる地元の食材を使ったメニューや調理の様子を発信していきます。なお、登場する給食写真は中学生の目安量です。献立表カラー版は市のHPに掲載していますので、そちらもご覧ください。



@ASAGOLUNCH