

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コンテストを実施しました。259点の応募の中から、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。食材の特徴を生かし、栄養バランスや彩りなどたくさんの工夫が見られました。子どもたちならではのアイデアあふれる作品が多く、どの作品からも「おいしく食べてほしい」という思いが伝わってきました。給食センターで大量調理ができるようにアレンジして提供します。兵庫の魅力が詰まったメニューをお楽しみに。

優秀賞 「岩津ねぎマーボー」



梁瀬中学校1年
川瀬 令佳さん

【アピールポイント】

ねぎの甘味と生姜の入ったマーボーソースが冷えた体を温めてくれます。

11月

優秀賞 「兵庫の実りキーマカレー」



和田山中学校1年
奥野 杏菜さん

【アピールポイント】

秋が旬のさつまいもやしめじを入れて季節を感じられるメニューにしました。

12月

最優秀賞 「但馬どりミンチの落とし揚げ」



和田山中学校1年
藤田 純菜さん

【アピールポイント】

但馬どりミンチに岩津ねぎやとうもろこし、紅生姜、朝倉山椒を入れて、外はカリッ、内はフワッと揚げました。

1月

優秀賞 「とり肉ときのこのみぞれ煮」



東河小学校2年
西 栞希さん

【アピールポイント】

但馬の特産品を使ったところです。

2月

食育体験 ピーマンの種取り



東河小学校2年生

一つひとつ丁寧に種を取りながら、ピーマンのつくりや特徴も楽しく学びました！



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。



食べ残すと…

