



食育だより

南大沢中学校

7 日 いい歯の日



むし歯予防のためのポイントは「よく噛んで食べること」です。よく噛んで食べるとだ液がたくさん出て食べ物のカスや細菌を洗い流してくれます。歯をみがく以外にもむし歯を予防することができるので、ぜひ実践してみてください。

10 日 給食×図書コラボ

『おとうふ2ちょう』



給食では、絵本に登場するマーボー豆腐を再現します。たっぷりのおとうふのほかに豚ひき肉、いろいろな野菜がたっぷり入ったマーボー豆腐です。



14 日 日本遺産献立 ～高尾山御膳～

八王子の歴史や文化が日本遺産に認定されたことを記念した献立です。高尾山の自然の豊かさや厳かな様子、紅葉を表現した献立です。



桑都物語

高尾山に住むといわれている天狗とその帽子をイメージした「天狗ごはん」や山の中に立ちこめるみどり色の霧である「翠靄(すいあい)」をイメージした汁物をいただきます。



27 日 100年フード ～富山県「よごし」～

砺波市は富山県西部にある市で、田んぼの中に家が点在する散居村の風景が有名です。「よごし」は、ゆでた野菜をみそで味付けした料理で、夜に作って翌朝に食べることから、夜を超す、「夜越し」と名付けられました。家庭ごとに味が違い、昔から人々の健康を支えてきた知恵の料理です。伝統の料理を味わっていただきましょう。



『地産地消月間』です！



八王子市は、都内一位の農業生産高を誇ります！中でも11月は、様々な農作物が収穫されます。八王子市立の学校給食では、11月を地産地消月間とし、八王子産の農産物への理解や自然の恵みへの感謝の心を育むことができるよう、市立小中学校、義務教育学校で地場野菜を積極的に給食に取り入れていきます。

今月の地場野菜の収穫予定は、米をはじめ、小松菜、大根、きゅうり、キャベツ、長ネギ、人参、里芋、白菜、根しょうが、かぶ、チンゲン菜、さつまいも、にら、種類も豊富です。



21 日 八王子産の白いごはんを食べる日

新米の季節です。今年度も高月町、加住町、元八王子町、長沼町、川口町、東中野の農家さんのご協力で、八王子市内の保育園、幼稚園、都立学校、小中学校、義務教育学校で一斉に八王子産の新米をいただきます。キヌヒカリ、コシヒカリ、キヌムスメ、アキニシキのブレンドです。



季節の食材を使って



28日 八王子産ゆず

11日・26日 大根

八王子市上恩方町には、ゆずの木がたくさんあります。今年も恩方中学校の2年生がゆずを収穫してくれました。八王子産の香りのよい「ゆず」を大根と一緒にいただきます。

八王子市では「春大根」、「秋冬大根」がたくさん作られています。はち大根おろしスパゲティは八王子市公式COOKPAD「はちおうじ元気ごはん」でレシピ紹介しています。(↑QRコード)



健康

摂り方に気を付けよう！
「間食」のはなし

間食によってリラックス効果を得られたり、リフレッシュしたり、楽しみのひとつとしている人も多いのではないのでしょうか。しかし、間食の食べ過ぎで、3度の食事がおろそかになっては栄養バランスがくずれてしまいます。間食を摂る時には次のことに気を付けてみましょう。

① タイミング注意！食事の2時間前まで② 食べすぎ注意！ 200 kcal 程度まで③ 「間食」を「補食」にして栄養補給！

不足しがちな **カルシウム・ビタミン・食物繊維・エネルギー・鉄** を補う食品を摂りましょう



乳製品・煮干し等

果物等

バナナや芋等

おにぎり等

ドライフルーツ等



和食

だしで味わう和食の日

24日は和食の日です。削り節と昆布のだしで作る「お吸い物」をいただきます。

給食では、普段さばといわしの削り節や煮干しなどでだしをとっています。削り節と昆布の合わせだしは、お浸しの醤油を割ったり、煮物に使ったりと、とても重宝します。給食では25日に削り節と昆布のだしで作る「お吸い物」をいただきます。

