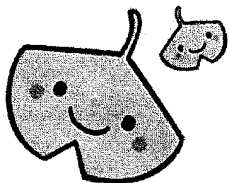


食育だより

平成28年
11月



11月は「地産地消月間」です!

八王子市立山田小学校

『地産地消』とは地元でとれたものやつくられたものを地元で消費することです。給食では年間を通して地場野菜を取り入れるよう努めています。11月は地場野菜のほか、八王子産米や東京都八丈島産のあしたばやとびうおを給食で食べます。地場野菜を使った八王子の郷土料理も登場します。

八王子産米を食べる日

高月町、長沼町、元八王子町の14軒の農家さんに協力をいただき、11月25日(金)に保育園、幼稚園、都立学校、小学校、中学校の給食でいっせいに八王子産の新米を使用します。山田小では、28日にも食べます。

農家の方からみなさんへ
私たちが作った地元のお米をみんなに食べてもらえることが最高にうれしいです! 八王子のお米を味わってね!

八丈島産のあしたば・とびうお

10日 あしたばパン・とびうおメンチ

八丈島では、あしたばやとびうおが特産品です。あしたばパンはあしたば粉未入りのほんのりとしたあしたばの香りと味がするパン、とびうおメンチはとびうおのミンチを使って作るメンチカツです。

八王子の郷土料理

17日 さかまんじゅう

お盆やお祭りのときなどに家庭でよく作られていたおまんじゅうです。諏訪町諏訪神社では毎年「まんじゅう祭り」が行われています。給食では、さつまいもの餡を包んでつくりまします。

24日 かてめし

「かて」は混ぜるという意味で八王子の方言で混ぜごはんのことで、お米が貴重だった時代にご飯の量を増やすため、豆や雑穀・野菜等を混ぜていたことからこの名前がつきました。

和み献立～郷土料理～ 第7号

北海道

- 北海道米
- 鮭のちゃんちゃん焼き
- どさんこ汁

北海道米

北海道は、米作りに適した気候ではありませんでしたが、たくさんの方の努力と工夫によって、北海道ならではの様々な種類のお米が生まれました。

昆布

日本の昆布の90%は北海道でとれます。

鮭のちゃんちゃん焼き

浜から上がった漁師が大きな鉄板で豪快に作り、みんなで囲んで食べます。名前の由来は、手軽にちゃんちゃんと作れるからという説と、ちゃん(お父ちゃん)が作る事からついた説があります。

どさんこ汁

どさんことは、漢字で書くと「道産子」で「北海道で生まれたもの」をさします。給食のどさんこ汁には、北海道でとれた、じゃがいも、にんじん、とうもろこしが入っています。そしてバターが隠し味です。

安岡英潮 教育長から

はちおうじっ子のみなさんへ!

元気応援メニュー

- 白いごはん
- しらす入り煎餅
- 小松菜の味噌汁

人生最後の日に食べたいのが、やわらかい白いごはん、しらす干し、小松菜の味噌汁です。とくに、みなさんにおすすめしたいのは、何と言っても『しらす干し』です。

私は魚が大好きです。なかでも、しらす干しがお気に入りです。旨みたっぷりのみなさんにも、どんどん食べてほしいと思います。これからも、体に良いものをおいしく食べて、元気に遊んで元気に学んでください!

給食試食会への御参加ありがとうございました!

10月4日(火)に1年生・転入生の保護者の方を対象とした給食試食会を行いました。当日は27名の方が参加してくださいました。試食会後にアンケートの記入に御協力いただき、様々な御意見・御感想をいただきました。その一部を紹介させていただきます。

当日の献立: きびごはん・さばの韓国風みそ煮・もやしナムル・春雨スープ・果物(プルーン)・牛乳

- 一生懸命に給食準備をしている姿を見て感心しました。楽しそうに食べていてよかったです。
- 素材の味が生きていて優しい味でした。薄めながら、だしがしっかりしていておいしかったです。
- 歩き回っている子がいったり、準備に時間がかかると感じました。→今はまだ準備に時間がかかることもありますが、少しずつ短時間でできるようになります。自分の係にすばやくとりかかると、協力しながら行うこと、準備中は静かに待つこと等、児童自身が意識してできるよう引き続き指導していきます。
- 減らす子が多くて驚きました。はじめから少なくよそる方がよいのではないかと思います。食べている量をみて少ないように感じました。→残さず全部食べるということから量が多かったり苦手な場合は食べられるよう調整していますが、栄養量を考えた献立なので、基本的には一食分をきちんと食べてもらいたいと考えています。はじめに配膳された量が少なかった場合はおかわりをして補うようにしてください。
- フルーツがもう少し多くあったらいいです。→工夫しているところですが、給食でだせる果物に制限があることや予算の関係で難しい場合があります。限られたなかでの給食運営に御理解をお願いします。
- リクエストメニューを増やしてほしいです。→毎年10月に給食委員会と各クラスのリクエストメニューのアンケートをとります。できるだけ叶えられるよう献立に反映していきますので、楽しみにしてください。
- 牛乳だけでなく、お茶や豆乳・ジュースなどバラエティを増やすと良いと思います。→成長期に必要なエネルギーやカルシウム等の栄養をとるよう、牛乳はほぼ毎日つきます。給食用牛乳は東京都から補助金もでてます。
- 地元の野菜などたくさん使ってほしいです。→市で地場産の給食への導入を推進しており、11月は八王子産のお米も食べます。今後も地場産を多く取り入れるようにしていきます。

いただいた御意見を今後の参考にさせていただきます。お忙しい中の御参加ありがとうございました。