



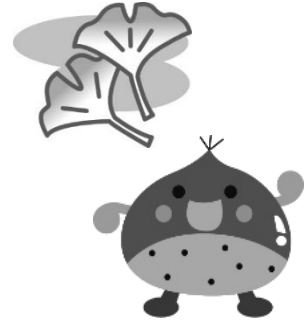
10月給食だより

令和4年9月29日発行
練馬区立関町小学校



朝、夕の涼しさが爽やかな秋が訪れたことを教えてくれています。日中と朝晩の気温の差が大きく、体調を崩しやすい季節です。規則正しい食生活とバランスのとれた食事、適度な運動で体力をつけ、体調管理に気をつけましょう。

また、旬の食べ物がたくさん出回る季節です。旬の食べ物は新鮮なだけでなく、味や香りもよく、栄養面でも優れているのも特徴です。



10月は「政府備蓄米・真鯛」を使用します！

【政府備蓄米】

政府備蓄米とは、お米が不作の時でも国民の皆さんに安心してお米が食べられるように、政府が備蓄しているお米のことです。

平成5年に米の大凶作が起き、お米を求める消費者が困らないように、輸入などにより対応しました。政府はこのような事態に備えて、平成7年から米の備蓄制度を整えました。

そして、農林水産省では、児童に「米の備蓄制度」をはじめ「ごはん食の重要性」を理解してもらうために、学校給食等に使用する米の一部に対し政府備蓄米を無償で交付する取り組みを行っています。

今年度は、この取り組みに参加し、「備蓄米」を無償でいただきます。ぜひ、上記の内容を理解していただくとともに、ごはんの重要性・おいしさに気づくきっかけになれば幸いです。

(詳細は別途配布した「お米の備蓄制度について」や、農林水産省のHPをご確認ください。)



【真鯛】

農林水産省は「国産農林水産物等販売促進緊急対策事業」という、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている国産農林水産物等を学校給食等へ提供する際に必要な食材費等を支援する取り組みを行っています。

本校では、この取り組みに参加し、「真鯛」を無償でいただきます。

給食では、蒸した真鯛をごはんと合わせて「鯛めし」を作ります。

ぜひ、国産食材への興味やおいしさに気づくきっかけになれば幸いです。



読書週間とのコラボ給食

10月17日から28日までは読書週間です。今年度も、本に出てくる料理や食材を使って給食を出します！本は、図書管理員の菊地先生と選びました。本の中の登場人物は、どんな料理を食べているのでしょうか？
今回選んだ本は、図書室にあるのでぜひ読んでみてください！



- 17日(月)：「14ひきのあさごはん」きのこのスープ
- 18日(火)：「11ひきのねことあほうどり」ポテトコロッケ
- 19日(水)：「バムとケロのもりのこや」バムとケロのいちごジャムケーキ
- 20日(木)：「とうふやのかんこちゃん」とうふのすまし汁
- 21日(金)：「きょうはソソミのうちでキムチをつけるひ！」

ソソミの家の豚キムチ丼

- 24日(月)：「もりいちばんのおともだち」大学いも
※さつまいもに関連する本は「さつまのおいも」などもあります。
学校の図書室以外にも、近くの図書館に行って探してみてください。
- 25日(火)：「ヘルシーせんたい ダイズレンジャー」大豆と根菜の揚げ煮
- 26日(水)：「もりのレストラン」やまあらしさんのチキンときのこのカレー
- 28日(金)：「つるばら村のパン屋さん」つるばら村のはちみつトースト

☆10月の献立から☆

- 5日(水)：今月からリクエストメニューが始まります。
きなこ揚げパンは、3年3組、3年4組のリクエストメニューです。
- 7日(金)：運動会応援献立です。「勝つ」にちなんで「チキンカツカレー」を作ります。
- 11日(火)：運動会予備日のため、簡単に配膳できる献立です。
また、10日の目の愛護デーにちなんで、にんじんを使ったゼリーを作ります。
にんじんにはビタミンAがたっぷりです。

9月の食材の産地

人参：北海道 キャベツ：群馬 大根：北海道 ねぎ：秋田、青森 玉ねぎ：北海道
白菜：茨城 小松菜：埼玉 チンゲン菜：千葉 なす：栃木 かぼちゃ：練馬区、北海道
ピーマン：茨城 ごぼう：青森 きゅうり：茨城 れんこん：茨城 もやし：栃木
しめじ・えのき：長野 しょうが：高知、長崎 にんにく：青森 ジャがいも：北海道
里芋：宮崎 さつまいも：千葉 とり肉：岩手、青森 ぶた肉：千葉 タラ：ノルウェー
いか：ペルー さけ：北海道 ししゃも：カナダ・アイスランド

給食費の引き落とし日 10月4日(火)

前日までに口座を御確認の上、御協力よろしくお願いたします。

※振替手数料が10円かかります。

※転入生は引き落とし金額が異なります。

詳細は事務室から配布した書類をご確認ください。

1・2年生：5,000円 3・4年生：5,300円 5・6年生：5,600円

