



6月給食だより



練馬区立南町小学校

今月は梅雨に入ります。この時期に、梅の実が熟すことから“梅雨”と呼ばれるようになったと言われています。梅雨入りとともに気温、湿度が上昇してカビがはえたり、食中毒が発生しやすくなるので十分気を付けるようにしましょう。



学校給食の牛乳パックリサイクルが始まります。

2020年度から全ての食品供給事業者を対象としたHACCPが導入されます。そのことでこれまでは可能であった、飲み終えた空の牛乳パックを牛乳の配送業者が回収できなくなりました。

また、オリンピック・パラリンピック大会では、その準備の段階から3Rを推進することが方針として定められています。そこで練馬区では今年度より、牛乳パックのリサイクルを始めます。ただし、コロナウィルスの影響により学校の休業が続いて児童が通常の学校生活に戻っていない現状をふまえて、2週間後の6月29日からの実施になります。まずは自分で飲んだ牛乳パックを開くことから始めます。(当分の間は担任が牛乳パックを洗います)

牛乳パックはティッシュやトイレットペーパーなどに再生できます。これをリサイクルすることはごみ削減や資源の有効活用を推進し、CO2の削減などにもつながります。牛乳パックを子供たちが自らの手で開きリサイクルに出すことは、環境学習の実践にもつながるのではないのでしょうか？

循環型社会への第一歩

3Rの取り組み

<p>リデュース Reduce</p>	<p>リユース Reuse</p>	<p>リサイクル Recycle</p>
<p>使う資源やごみの量を減らすこと</p>	<p>使えるものはくりかえし使うこと</p>	<p>資源として再び利用すること</p>

3Rとはリデュース(発生抑制) リユース(再使用) リサイクル(再生利用)の循環型社会を推進する取り組みです。また、消費者の態度としてリフューズ(不要な物を拒否する)も大切です。

6月のこんだてより

★練馬キャベツの日

6月24日は練馬区の全部の小・中学校で練馬産のキャベツを使った給食を実施します。地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消を言います。新鮮でおいしい地域の食材を食しましょう。

★秋田の郷土料理

【だまこ汁】のだまこは秋田名物きりたんぼの原型とも言われるものです。ご飯をつぶして小さな団子状に丸めます。鶏がらスープ、舞茸やセリも入った具だくさんの汁ものです。

★福島の郷土料理

【目光】は福島県いわき市の市の魚として登録されている魚です。正式名称を【アオメエソ】という深海魚です。(今回は愛媛県産です)脂がのって美味しい目光を天ぷらにします。そして【こづゆ】は会津の武家に伝わる料理です。お祝い事の時に食べます。

今日からチャレンジ ごみを減らそう

持続可能な社会のために、食べ残しをしない、レジ袋をもらわないなど、ごみを減らす工夫を考えて取り組みましょう。



☆もものスフレ

10個分の材料

- ・クリームチーズ……200g
- ・グラニュー糖……70g
- ・もも缶詰……150g
- ・たまご……3個
- ・生クリーム……1/2カップ
- ・小麦粉……大さじ3
- *マドレーヌ皿……10枚

- ①耐熱皿にクリームチーズを入れて電子レンジで1分加熱します。
- ②グラニュー糖を加えてよく混ぜます。
- ③もも缶詰はミキサーでピューレ状にするか、包丁で細かくたたきます。
- ④②に③とたまご、生クリームを入れてよく混ぜます。最後に小麦粉をいれて混ぜます。
- ⑤マドレーヌカップに8分目ぐらいまでいれます。
- ⑥180度のオーブンで20分焼きます。焼き上がりに竹串をさしてベタっとした生地が付いてこなければ焼けています。

南町小のホームページに、他の材料で作るレシピ、フードプロセッサーを使って、もっと簡単に作るレシピを掲載しています。参考にして下さい。

今日のたべもの かぼちゃ

かぼちゃは夏野菜の代表です。日本よりも南にあって暑い、「カンボジア」というところから来たので「カボチャ」と名づけられました。暑い国から来ただけあって、暑さに強い野菜です。あの鮮やかな色に、しがい線に負けないヒミツがあります。

カンボジアにはアンコールワットというむかしのをてものあとがありますよ。

