

10月の給食より

前期整美・給食委員会のリクエスト献立

今年度は前期の委員会活動の期間が短く、給食を取り扱う整美・給食委員会の活動内容も縮小されていました。そこで今回は日々の活動に加えて西校舎の各学級から食べたい給食のリクエストを募り、取り入れる企画を立てました。献立表の料理名に☆が付いているものがリクエストとして挙がってきた料理です。一人一人が前を向いて食べる会食とは言えない給食ですが、人気の献立をしっかりと舌で味わっててください。

行事食 十五夜・十三夜

今年は10月1日が十五夜、29日が十三夜と、同じ月にお月見が2回あります。十五夜、十三夜の両方に月を眺めることが良いとされています。

十五夜は芋名月、十三夜は栗名月や豆名月と、それぞれの時期に収穫される作物の名前が付いた別名があります。給食ではそれぞれの日に月見団子と、さつま芋ご飯、栗ご飯、ぜんざいを用意する予定です。



先生方のふるさと献立

10月19日の食育の日は先生方のふるさと献立として、福岡県の料理を取り入れます。

福岡県には豚骨ラーメンや水炊きなどのご当地グルメがあります。今回給食で取り入れる筑前煮も福岡県で親しまれている料理で、がめ煮や炒り鶏などとも呼ばれます。全国の学校給食で郷土料理として取り入れられ、今では日本中で親しまれています。

デザートは柿は福岡県で多く栽培されている果物です。八百屋さんで福岡県産の柿を仕入れてもらうようにしています。

サンマの不漁とSDGs

秋の味覚であるサンマの価格が高く、例年であれば蒲焼きや生姜煮などで給食に取り入れている所ですがなかなかありません。魚屋さんに聞くと、太平洋の海水温が高く回遊して来ないため獲れないそうです。

サンマは過去にないほどの不漁ですが、イワシは好調で価格が安く、品質も良いそうです。イワシも秋に脂ののる魚です。SDGsの目標の一つに「海の豊かさを守ろう」というものがあります。不漁のサンマを無理に買わずに獲れている旬のイワシを買う、という行動もこの目標に近づく一つではないでしょうか。限られた資源と給食費で適切な学校給食となるように、今後も農林水産物の動向を注視したいと思います。

