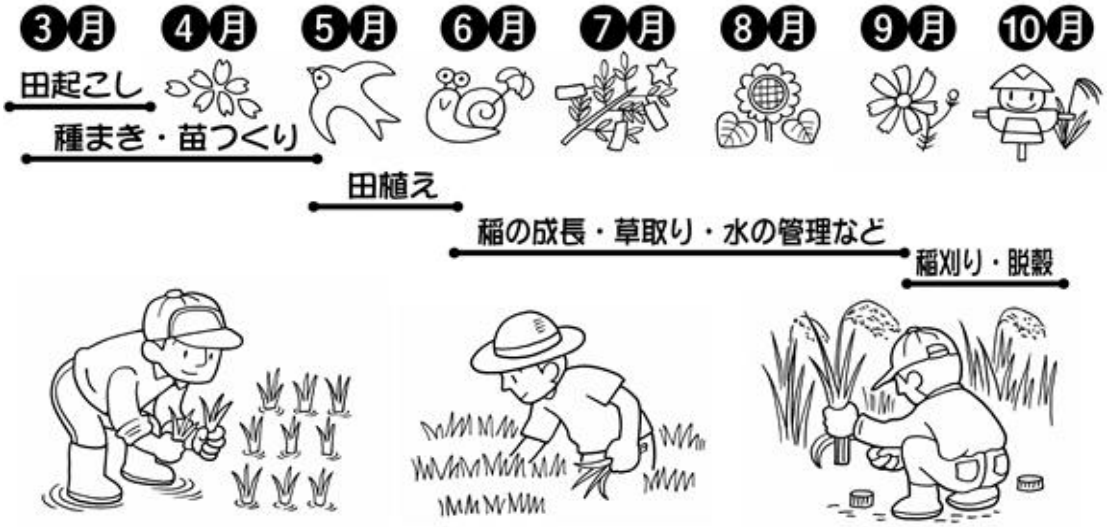
月刊　桜ランチ通信　10月号

大泉桜の里で、米の収穫の時期をむかえました

大泉桜の里では、5年生が夏休みの間も、愛情をこめて育ててきた稲に、米がたくさん実り、収穫の時期をむかえました。そこで、米について知りましょう。

米は、私たち日本人にとって、神事や祭事においても重要な作物としてとらえられてきました。また、私たちが生きる上で、生命の維持や、活動に必要なエネルギーとなる大切な食品です。
米は、この時期に収穫を迎えます。新米を小売店の売り場で、もう見かけた人もいるかもしれませんね。 新米の出回るこの機会に、ぜひ、米の一粒一粒に今一度、感謝し、味わって欲しいと思います。
米の字を分解すると「八十八」となります。このことから、米づくりは、88回もの手間がかかるといわれています。現在は便利な機械があるとはいえ、それでもたくさんの手間がかかります。
大泉桜学園では毎年5年生が、すべて手作業で心をこめて米をそだて、命や食べ物の大切さについて学んでいます。



<10月４日（火）　練馬小麦の田舎すいとん>

練馬区の高松に来年３月に開園予定の公園の畑で、開園に先駆けて地元練馬で栽培された小麦を使った給食を提供します。栽培された小麦粉は、うどんなどに適した中力粉という種類で、練ると弾力が出るのが特徴です。給食では、すいとんにします。もちもちしたおいしいすいとんになると思いますので、楽しみにしていてくださいね。

<リクエスト給食>

７月に整美給食委員会の活動で、リクエスト給食について、各クラスでアンケートを実施しました。リクエストのあがったメニューを９月の献立より、取り入れています。ねりまスパゲッティー、ふるシュワフルーツゼリー、フレンチトースト、チョコブラウニーなどのリクエストメニューを９月の給食にたくさんだしました。リクエストのあがったメニューが給食に提供された日には、各クラスで、「やったー！」「わぁー！！」と歓声があがり、皆、うれしそうに給食を食べています。
１０月も引き続き、リクエストメニューを取り入れました。★印がリクエストメニューです。おたのしみに！