

10月 給食だより



令和2年10月1日
 練馬区立橋戸小学校
 校長 青木 俊哉
 栄養士 佐藤 優華

10月は国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では一年間で600万トンを超える量が発生しています。このうち半分は家庭からのものであり、私たち一人一人が食品を無駄にしないように意識して取り組むことが必要です。身近にできることとして、給食を残さず食べるようにしましょう。

知っていますか？ 五大栄養素の働き



★8.9月使用農作物産地★ 8月24日から9月30日までの使用食材の産地で

米 (青森)	人参 (北海道)	じゃがいも (北海道)	にんにく (青森)	大根 (北海道)
生姜 (青森・高知)	椎茸 (鹿児島)	筍 (福岡・熊本)	ごぼう (宮崎)	キャベツ (群馬)
玉葱 (北海道)	長ねぎ (青森・秋田)	青ピーマン (茨城)	チンゲン菜 (埼玉)	白菜 (長野)
えのきたけ (長野)	なめこ (群馬)	ほうれん草 (東京・千葉)	じゃがいも (練馬)	こまつな (東京)
もやし (栃木)	さつまいも (千葉)	しめじ (長野)	万能ねぎ (福岡)	梨 (千葉)
栗 (茨城)	いんげん (岩手)	セロリ (静岡・長野)	きゅうり (秋田・群馬)	れんこん (茨城)

給食の献立について

★10月1日「十五夜献立」

十五夜にちなんでかぼちゃで黄色にした丸い月見団子が入った汁を給食でいただきます。十五夜は別名「芋名月」といい、芋類の収穫を祝う行事でもあります。

★10月9日「10月10日の目の愛護デー献立」

10月10日は数字の10と10を横にすると、人の顔の目と眉にみえるところから目の愛護デーと決められたそうです。目によいビタミンAが多く入ったにんじんを使ったあけぼのごはんを給食でいただきます。



★10月11日「十三夜(後の名月)献立」

十五夜と一緒に、十三夜も名月として月見をすることで縁起がいいといわれています。十三夜は満月ではありませんが、満月の次にきれいな月だと言われています。十三夜は栗や大豆をお供えすることから栗名月、豆名月ともいいます。給食では高野豆腐のそぼろ丼やみたらし団子をいただきます。

★10月19日★「食育の日 埼玉県郷土料理ゼリーフライ」

ゼリーフライはじゃがいもやおからをベースに小判型にして油で揚げた食べ物です。名前のゼリーはお菓子のゼリーではなく、形状や大きさが小判に近いことから「銭(ぜに)フライ」と呼ばれていたものが訛り、ゼリーフライになったと言われています。

感染拡大を防ぐためにも給食で使用するランチョンマット、入れる袋は 毎日洗濯をして清潔に保つようをお願い致します。マスクを入れるビニール袋やハンカチ、ティッシュなども忘れずにお子様に持たせるよう、ご協力お願いします。給食準備で着用する白衣について、基本は学校のものを使用します。感染症予防の観点から個別を希望する場合は、担任に連絡のうえ、エプロンやバンダナ、それを入れる清潔なビニール袋をご持参ください。

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

10月の引き落としは「令和2年10月5日(月)」です。1回の引き落としにつき、10円の手数料がかかります。口座残高のご確認をお願いいたします。