

NO. 7

令和7年 10月 塙町学校給食センター

秋を楽しむのお月兒の行事

ようやく暑さが和らぎ、秋の気配を感じるようになってきました。昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦(旧暦)で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を観賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別なるで「芋名り」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2025年の十五夜は 10月6日、 十三夜は 11月2日です。







こんじんと「宮」の健康

にんじんは、給食によく登場する野菜の一つです。 たいないではタミンAに変換される β-カロテンを多く含む緑黄色野菜で、鮮やかなオレンジ色が料理に彩りを添えてくれます。ビタミンAは、自や皮膚、粘膜の健康に欠かせない栄養素で、自の乾燥を防ぐほか、肌荒れや風邪などの予防に役立ちます。にんじんが苦苦な人もいると思いますが、どんな料理にも合う野菜なので、食べられる調理法で挑戦してみましょう。







ケーキ

~学校給食放射性物質測定結果のお知らせ~





^

ふくしまっ子ごはんコンテスト

幼稚園 52点 · 小学校 85点 中学校 153点 の 応募がありました!!



今年も『ごはんコンテスト』に、たくさんのご配募ありがとうございました。発養バランスが考えられたもの、彩りを意識したもの、手軽に簡単に作れるもの・・・など、いろいろな工夫がみられました。ご家族の芳符のご協力ありがとうございました。一部ですが節の文化繁に掲示する予定です。ぜひ、ご覧になってください。

いるくしま 旬の食材活用事業 🍑 🧷

るくしまけん とりくみ こ ころ しゅん けんさんしょくざい ふ ぁ きかい もう けんさんのうりんすいさんぶつ 福島県の取組で、子どもの頃から 旬の県産食材と触れ合う機会を設け、県産農林水産物や ちさんちしょうおよびしょくいく すいしん はかるもくてき しゅん しょくざいかつようじぎょう おこな 地産地消及び食育の推進を図る目的として「ふくしま旬の食材活用事業」を行っています。

う回は、郡山市のうねめ牛と矢吹町のたまねぎを使用した「福島牛丼」と、塙町産のきゅうりを使用したサラダ、デザートには酪王「1/1/9 B $_1$ 乳 酸菌ヨーグルト」が付いた豪華な給食となりました。福島の食材を食べて、元気に過ごしてほしいと思います。

《9月19日に提供した給食》

- ・ごはん
- 牛乳
- 福島牛丼
- 水菜のサラダ
- 11/19B1 ヨーグルト



ささはらしょうがっこう しょくいくじゅぎょう

~笹原小学校 食育授業~

9/10 3・4年生

「元気になる朝ごはんを考えよう」

額後の働きを學びました。黄色・ 第・霧とろった、額ごはんを食べる 大切さを知り、自分の首標を立てま した。額ごはんはおうちの芳の協力 が欠かせません。一緒に準備ができ るとさらに食いですね。



9/11 6年生

「バランスのよい食事を考えよう」

室後・室菜・副菜・浮物について夢びました。ICTを活用して、実際に100後事を立てました。

ICTでは料理を選ぶだけですが、 立てた後事を実際に作ってみてほしいと

いと

いき



9/11 1・2年生

しょくじ 「食事のマナーについて 考 えよう」

1・2年堂では、4 つの磬物を 開意して、マナー名人を自指して もらいました。 食べ物や料理を作ってくれた人、一緒に食べる人へ の「おもいやり」をもって、後事 を楽しんでほしいと贈います。

