

LUNCH NEWS 9月

2学期の給食がはじまります！

夏休みには、古くなった機械の入れ替えがありました。調理員さんは普段できないところを掃除したり、食器具をピカピカに磨いたりしてくれました。栄養士は料理講習会などに参加していろいろな料理を食べたり、試作をしたりしました！2学期の給食で登場するかも？

お楽しみに♪

備えあれば憂いなし「もしも」に備えよう！ 9/1 防災の日

1923年9月1日に発生した関東大震災を教訓に、国民の防災意識を高めるため、1960年に政府が9月1日を「防災の日」に制定しました。災害が起こると被災地はもちろん、その他の地域でも流通が滞り、生活に必要な物が手に入りにくくなります。災害が起こった時を想定し、電気・水道・ガスといったライフラインの復旧、行政などからの支援が届くまでに必要とされる3日分～1週間程度の備蓄食を用意しておきましょう。

食料品

米や乾物など保存性の高い食料を多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」で、無理なく備えましょう。災害時には、栄養バランスの偏りによる体調不良も心配です。主食・主菜・副菜となる食品をそろえておきましょう。



水

調理に使う水も含め、1人1日3リットルが目安です。

カセットコンロ・カセットボンベ

ボンベは1週間当たり1人6本程度必要です。



甘いものや食べ慣れているお菓子には、不安な気持ちを和らげてくれる効果もあります。

9月1日「防災の日」の給食は…

第一中学校の敷地内には小金井市地域安全課が管理している防災用備蓄倉庫があります。備蓄食には賞味期限があるので定期的に入れ替えが必要です。1日の給食では入れ替えをした賞味期限が迫っている防災用ビスケットを使ってピザを作ります。

重陽の節句

9/9



重陽の節句は五節句のひとつです。中国から伝わった行事で、縁起が良いとされる奇数の最も大きな「九」が重なる9月9日に長寿を祈願します。旧暦では菊の咲く季節だったので「菊の節句」と呼ばれていました。菊は邪気を払うと言われているため、菊を飾ったり、菊酒を飲んだりするそうです。また、庶民の間では「栗の節句」とも言われ、栗ご飯を食べて秋の収穫をお祝いします。

9日の給食では「栗ごはん」と菊の花を浮かべた「菊花椀」を作ります。

関東関西うどん出汁食べ比べ

9/22

6月に出汁のプロに美味しい出汁のひき方を教えていただきました！その後今まで以上においしくなった出汁を感じています。前より「出汁を感じる」という声も届いています！

9月は「関東関西うどん出汁食べ比べ」を企画しました。2つの出汁を両方味わうことができます。食べ慣れているのは関東の濃い色をしたうどん出汁かもしれませんが、色々な地域の味を知ってほしいと考え企画しました。お楽しみに♪

関東

濃い口しょうゆ
鯉うるめ鯖出汁



関西

うすくちしょうゆ
昆布うるめ鯖出汁



7月の献立より



季節のお花献立「ひまわりパン」
530個作るの大変でした！



「カムジャパン」は見た目じゃがいもにそっくりなパンです。「カムジャ」は韓国語でじゃがいもという意味です。秋には「コグマパン」も登場予定です。

七夕献立「さくべい」「ちらし寿司」ちらし寿司は天の川をイメージして盛り付けました。



「スクエアレモンケーキ」7月はレモンを使ったメニューを色々考えました。その中のひとつです。



日々の給食や夏休みの給食室なども紹介しています！ぜひご覧ください！



ホームページ
＜給食＞