

11月給食だより

2017. 11. 9 No.7
文責：畦地

黒潮町立学校給食センター

日ごとに秋の深まりが感じられるようになりました。お米に柿、カツオにきのこなど、おいしい実りの秋を迎えています。食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋、秋は色々なことに夢中になれるいい季節ですね。給食でも秋の味覚を通して、自然のめぐみをいただくことや食にかかわる人の努力について、話し合ってみてはいかがでしょうか。

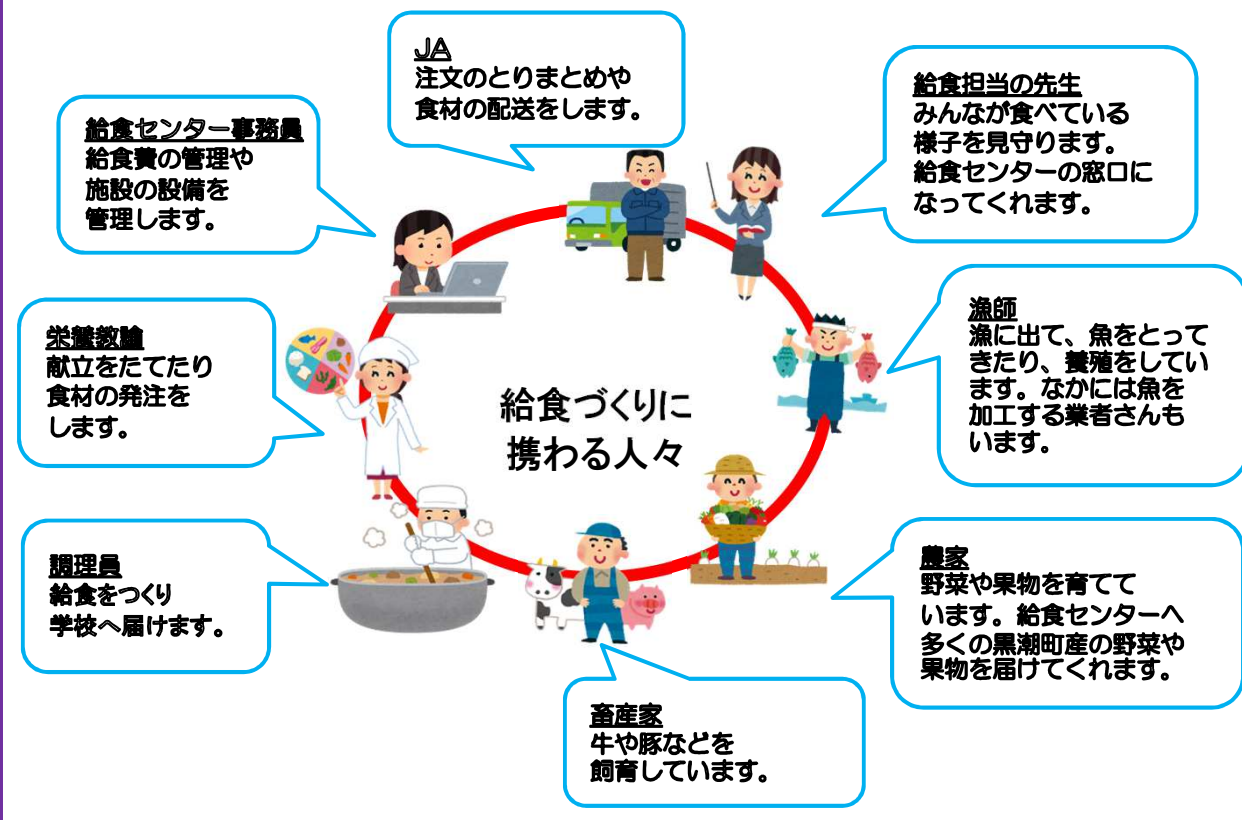
黒潮町の給食標語

「おいしいな 自然のめぐみ いただきます」

11月給食目標

「感謝して食べよう」

11月23日は「勤労感謝の日」です。給食で考えてみても、みなさんに届くまでに、普段私たちの目には見えないところで働いてくださっている方々が大勢います。たくさんの方々の努力やご苦労があってできている給食は決して“あたりまえ”のものではありません。直接、お礼を言える機会はなかなかありませんが、食事のあいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えたいですね。



給食紹介

～11月6日 防災メニュー～

- ごはん
- ぎゅうにゅう
- カツオのわだししょうが
- かぼちゃサラダ
- すいとん
- てづくりふりかけ



～11月5日は、「世界津波の日」でした～

黒潮町は、最大で34mの津波が予想されており、学校でも津波や防災について防災教育が進められています。黒潮町缶詰製作所で作られている防災缶詰が今回は缶ごと給食で登場しています。普段食べ慣れない非常食に触れることで災害時の混乱解消にもつながるのではと思います。

まずは災害から命を守ること。そして、その後は命をつなぐこと。ご家庭でも是非、考えてみてください。

スゴイぞ！黒潮町缶詰製作所

黒潮町入野にある“黒潮町缶詰製作所”。東日本大震災を受けてわずか3年後に設立されました。東日本大震災の際、被災地や避難所での聞き取りをしている中で、実際に問題になったのが“食物アレルギーの方の食べ物の不足”だったそうです。また、インスタント食品やレトルト食品ばかりでは栄養の偏りはもちろん、味付けに飽きが出てしまったり、「甘いものが食べたい!」、「食べ慣れたものが食べたい!」という意見も多くあったそうです。そういったことを踏まえて、黒潮町缶詰製作所は以下のこだわりを持って缶詰製作をされています。

1. 食べられないも救いたい！（食物アレルギーの方も食べられるよう、7大アレルゲン不使用。）
2. 非常食ほどおいしく！（なるべく地元食材を使用し、食べ慣れたものを缶詰に。）
3. 徹底した衛生管理と栄養管理！（塩分や栄養も考慮し、普段使いできる缶詰を。）

入野小学校では缶詰製作所で缶詰作りや新商品開発のお仕事をされている武政さんを迎えて、交流給食をしました！

将来、缶詰工場で働きたい！という人が出てくると嬉しいなあと思います^^



給食甲子園 準決勝進出！

学校給食にも高校野球のように甲子園があり、毎年、黒潮町も第1次選考から参加しています。決勝戦までは書類選考になるのですが、なんと、今回、全国2025の応募の中から、ブロック代表の24にまで選ばれました。(4次で決勝戦進出のところ、3次まで残りました。)残念ながら、決勝戦進出をあと一步で逃してしまったのですが、黒潮町の良さが伝わったのではないかと思います。

第1次選考(書類)

全国応募施設から1割程度の学校を選出。

通過！

第2次選考(書類)

47都道府県から各1校、合計47校の学校を選出。

高知県代表に選ばれました！

通過！

第3次選考(書類)

47都道府県を6ブロックに分割し、各ブロック4校、合計24校を選出。

通過！

第4次選考(書類)

24校から各ブロック2校、合計12校を選出。

あと一步！

決勝戦進出！

時間内に調理して作業内容や味も審査されます。

- かぼちゃご飯
- 牛乳
- メヒカリの唐揚げ
- 浅漬け
- 枝豆
- りゅうきゅうのみそ汁
- スイカ

黒潮町が応募した献立を紹介します。次回は決勝戦に進出できるよう、地域の方や調理員さんと力を合わせて、もっともっとがんばりたいと思います！また、黒潮町にあるおいしい食材、おいしい料理など、教えていただけるとありがたいです。

「学校給食甲子園」で検索すると詳しい情報を見ることができます★

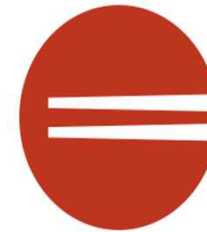


返信ありがとうございます！

残食率にびっくりしました！

毎日子どもが「今日の給食〇〇やった。」「おいしいよ！」と話すだけあるなあ~と思います。特に、高知の魚を使ったメニューおいしいそうです。家でも参考にしています^v^

入野小学校の保護者の方からです。お家でも給食の話をしてきているのがわかり、とてもうれしいです^アンコールメニューのアンケートでも、お魚を食べたい！と書いてくれる人が増えています。給食では魚を生で出すことができないので、焼いたり揚げたりして地元の魚をおいしく食べられるよう考えています。



いいにほんしょく
11月24日は
「和食の日」

和食は栄養バランスがよく、健康的な食事で、家庭や地域のお祭りで食事を共にすることにより、絆を強くする役割を果たしてきました。黒潮町の学校給食でも11月24日には「和食の日献立」になっています。黒潮町の学校給食は天然だしを使っています。すまし汁は「かつお節」と「昆布」から、みそ汁は「煮干し」から、また、カレーやシチューのときは「とりがら」からだしをとっています。だしで味わう「うま味」は和食の基本の味になります。後日、「和食の日」のパンフレットもお配りしますので、是非、ご家庭でもご覧になってください。



お知らせ



11月の給食費の振替日は、11月30日(木)です。

口座振替の方は指定口座の残高確認をよろしくお願いいたします。

ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。

学校 年 組 名前

きりとり