



9月給食だより

令和6年8月30日

陸別町給食センター

ローリングストックについて

9月1日は「防災の日」です。停電や断水を想定して、水や食料品を準備しておきましょう。日常的に、食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えることができます。

ローリングストックのポイント

備える

水

- 1人1日3リットル×3日以上必要。

食料品

- 食べ慣れているもの。
- 保存性の高いもの。
- 調理不要で食べられるもの。

その他

- ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など。
- カセットコンロ・ボンベ。

食べる・使う

- 賞味期限が切れる前に消費する。
- 古いものから使う。

買う・買い足す

- 家族の人数や好み、栄養バランスを考える。
- 使った分を買い足す。

給食試食会にご参加いただきありがとうございました。

8月1日(木)にタウンホールで町民試食会を無事に開催することができました。当日は約100名の町民の皆様にご来場いただきました。多くの方から温かいご感想や貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。今後も、より一層安心、安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、よろしくお願い致します。



8月1日メニュー
鹿みそラーメン
青のりポテト
牛乳

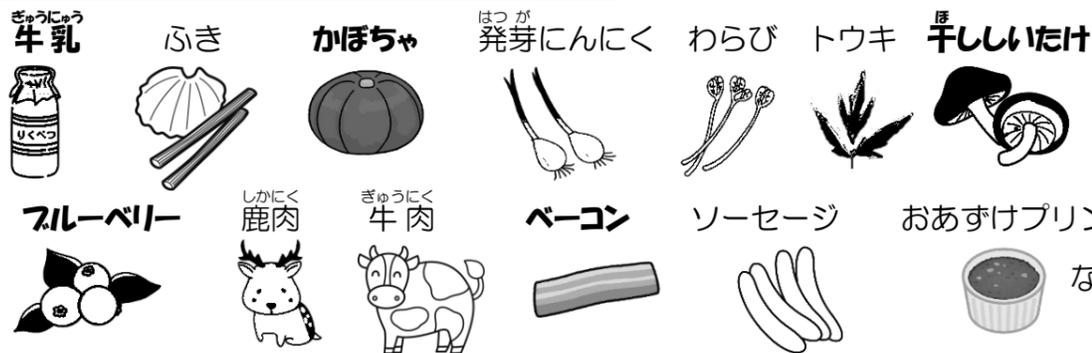
★いただいたご感想(一部抜粋)★

- おいしかったです。・ちょうどよい味付けでした。・めんがたっぷりでお腹いっぱいになりました。・鹿肉のクセがなく、とても食べやすかったです。・ポテトの甘さに驚きました。・油っぽくなくておいしかったです。・麺が温かくておいしいラーメンでした。・次回の試食楽しみにしています。・麺を一気に入ると見栄えが悪くなりがちなので、半分ずつor1/4ずついれると見た目もおいしくなると思います。・しばれフェスで出ていた鹿肉ステーキの味をぜひ子どもたちに味あわせたいです。
- 市販品や店のものは塩分過多なんだろうと学びになりました。白頃からもう少し塩分を控えようと思います。



☆☆☆献立のお知らせ☆☆☆

陸別町の食べ物・加工品(太字は今月使用食材)



日本全国味めぐり 3日: 渦潮汁(徳島県)

徳島県と淡路島の間にある鳴門海峡のうず潮をイメージしたなると巻きや、鳴門海峡の名産品であるわかめを入れた汁物です。また徳島県のれんこんは茨城県に次いで、全国で2番目の生産量です。

11日: パンプキンポタージュ

生のかぼちゃと、陸別産のペーストかぼちゃを使用したポタージュです。手作りのベシャメルソースでとろみをつけています。かぼちゃには体内でビタミンAに変わる「カロテン」が豊富です。ビタミンAは皮膚や粘膜を健康に保ち、細菌への抵抗力をつけるなど、健康に欠かせない栄養素です。またビタミンCも多く、かぼちゃのでんぷんの働きで、加熱によって壊れにくいメリットがあります。



17日: 鶏団子汁・お月見ゼリー和え

9月17日は十五夜です。1年の満月の中でも昔から美しいとされていた「中秋の名月」とくに「十五夜」ともよばれます。月の美しさをながめながら、秋の収穫物を備えてお祝いする伝統があります。今回は、鶏団子を月に見立てた「鶏団子汁」、お月見だんご、星形のゼリー、果物を和えた「お月見ゼリー和え」を提供します。お楽しみに♪



27日: 混ぜ込みいかめし

甘辛く煮込んだいかをごはんに混ぜ込んだ「いかめし」です。いかめしは函館地方の郷土料理で、いかの中にご飯を詰めたものですが、今回は給食用にアレンジしています。いかは噛み応えがありますので、よく噛んで食べてください。

