

～きゅうしょくたより～

# パンのみみ

2022年9月号

御所見小学校 給食室



おうちのひととっしょによんでね!

今年<sup>ことし</sup>は登場! 地場産<sup>とろじょう</sup>くだもの: ふじさわ梨<sup>しばさん</sup>

地場産のくだものとして、9月の月上旬に給食で味わうことができる「梨」は、これまでほぼ市内全校で毎年1回登場していました。しかし、天候によっては、全校分の数こそろわないこともあり、昨年からは、農家さんも学校給食もお互いが無理なく、安定した品質の地場産の梨をおいしい状態で納品から提供までがつながるよう、学校ごとに隔年で献立に取り入れることになりました。今年、御所見小にふじさわ梨が届く年です。そして、今回初めて8日の「豚肉丼」のたれにも、少し傷があるだけのおいしいふじさわ梨をすりおろして使いました。梨には酵素のはたらきで肉を柔らかくする効果があり、生のまま食べるほかに、加熱調理にも活躍するくだものです。豚肉丼のお肉も柔らかく仕上がりました。13日にはデザートとして「あきづき」が届く予定です。

夏<sup>なつ</sup>休みが終わり、2学期が始まりました。夏<sup>なつ</sup>間は残暑<sup>ざんしよ</sup>がきびしいですが、朝夕<sup>あさゆふ</sup>には秋<sup>あき</sup>の気配<sup>けい</sup>が感じられるこの頃<sup>ころ</sup>です。これからの過<sup>あま</sup>ごしやすい季節<sup>きせつ</sup>を元氣<sup>げんき</sup>に過<sup>あま</sup>ごすために、夏<sup>なつ</sup>休み明け<sup>あけ</sup>の今<sup>いま</sup>、生活習慣<sup>しやうくわん</sup>を見直し<sup>みなおし</sup>て「早起<sup>あがり</sup>き・早寝<sup>はやね</sup>・朝ごはん<sup>あさごはん</sup>」で生活リズム<sup>しやうか</sup>を整え<sup>ととの</sup>ましょう。1日のスタートをきる食事となる朝ごはんは、栄養<sup>えいよう</sup>のバランスにも氣をつけながら(きーくん<sup>きーくん</sup>・あかどん<sup>あかどん</sup>・みどりん<sup>みどりん</sup>がそろうように)食<sup>た</sup>べて、登校<sup>とうこう</sup>してくださいね。

## 8月、農家さんの畑で育つ野菜たちと会ってきました!

3月に種<sup>たね</sup>をまいた長ねぎが5か月かけて収穫<sup>しゆく</sup>の時期<sup>じき</sup>をむかえていました。

今月の給食<sup>きんじき</sup>でみんながいただく小松菜<sup>こまつな</sup>。種<sup>たね</sup>をまいて1か月半ほどで収穫<sup>しゆく</sup>をむかえます。8月はまだ小さく、茶巾<sup>ちやいん</sup>希<sup>まれ</sup>をかけ大切に守<sup>まも</sup>られて育<sup>そだ</sup>っていました。

年間<sup>ねんかん</sup>を通して小松菜<sup>こまつな</sup>や長ねぎを、夏<sup>なつ</sup>には毎年季節<sup>まいとしきせつ</sup>のカレー<sup>カレー</sup>に使うかぼちゃ<sup>かぼちゃ</sup>を、9月にはじゃがいも<sup>じゃがいも</sup>を御所見小学校<sup>ごしよけんしょうがく</sup>の給食<sup>きんじき</sup>に届<sup>とど</sup>けていただいている下田金寿<sup>しもたかねとし</sup>さんの畑<sup>はたけ</sup>を見学<sup>けんがく</sup>させていただきました!



水<sup>みづ</sup>と回転<sup>くわんてん</sup>するブラシ<sup>はし</sup>がついた専用<sup>せんよう</sup>の機械<sup>きがい</sup>です。これで根元<sup>ねもと</sup>まで洗<sup>あら</sup>います

これから大きくなる長ねぎ。種まきの時期<sup>じき</sup>をすらして育てることで、収穫<sup>しゆく</sup>の時期<sup>じき</sup>が長<sup>なが</sup>くなります。これは冬<sup>ふゆ</sup>にみんなの給食<sup>きんじき</sup>へと届<sup>とど</sup>く予定です。

収穫<sup>しゆく</sup>した小松菜<sup>こまつな</sup>は、根<sup>ね</sup>を落<sup>お</sup>とし、ていねいにあらって、500gに束<sup>たば</sup>ねられます。下田<sup>しもた</sup>さんご夫妻<sup>さいふ</sup>のお二人<sup>ふたり</sup>でここまでのお仕事<sup>おしごと</sup>をされています。給食<sup>きんじき</sup>では20kgになることもあります!

なす! や さといも<sup>さといも</sup>もみせてもらいました!

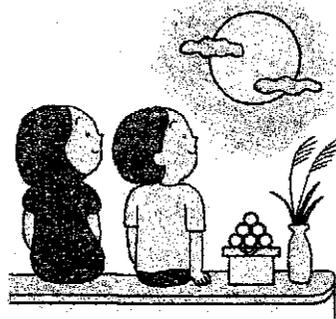


夏<sup>なつ</sup>の暑さ<sup>あつさ</sup>にもまげず、元氣<sup>げんき</sup>いっぱい<sup>いっぱい</sup>に育<sup>そだ</sup>っていたよ! これからの美<sup>み</sup>りの秋<sup>あき</sup>もたのしみだね!

じゅうごや ことしの十五夜は9月10日(土) ~ 給食では、9日(金)にお月見こんだてをみんなで味わいます! ~

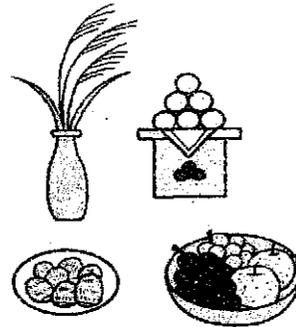
さつまいもごはん・うずらたまごやさいのごもくに・みたらしだんご・牛乳

じゅうごや 「十五夜」ってなあに?



おもに月の満ち欠けをもとにして作られた昔のこよみ(旧暦)で、8月15日に当たる日です。夜は涼しく、空気も澄んでいることで、1年の中で一番美しい満月とされています。

おそなえもの

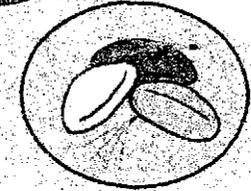


だんご(月見団子)、稲に見立てたすすき、収穫された農作物をお供えします。十五夜の中には、さといもをおそなえすることが多く、「いも名月」ともよばれます。

東アジアで共通のお祝いごと



月餅【中国】

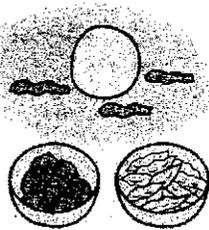


松餅 (ソンピョン) 【韓国】

十五夜は東アジア各地で祝われます。中国では「中秋節」、韓国では「秋夕(チュソク)」といいます。また英語では、9月の満月を「ハーベスト・ムーン」というそうです。



日本だけの「十三夜」



日本だけに、十五夜の後もう一回、お月見があります。「十三夜」といい、旧暦の9月13日の月です。これは「後の月」ともよばれ、豆や栗をおそなえすることから「豆名月」「栗名月」ともよばれています。

ことし 今年の十三夜は、10月8日。露芳とも見られると良いですね。

給食室から

9月5日(月)より、2学期の給食が始まります。まだまだ残暑も厳しく、食中毒も心配な時期です。夏休み中、調理員さんは給食室の矢掃除や調理機器の点検をおこない、子どもたちが毎日使っている食器や食缶、はしや、スプーンなどをピカピカにし、新学期に気持ちよく給食時間を過ごせるよう、準備をして待ちました。



この2学期も、安全でおいしい給食づくりがんばっていきます。保護者のみなさまにも引き続き、手洗い用ハンカチの準備や白衣の洗濯等、お子様の衛生面でのご協力をお願いいたします。年内の給食は、運動会の日程の都合により、12月20日(火)で、終了する予定です。