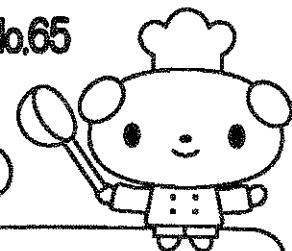


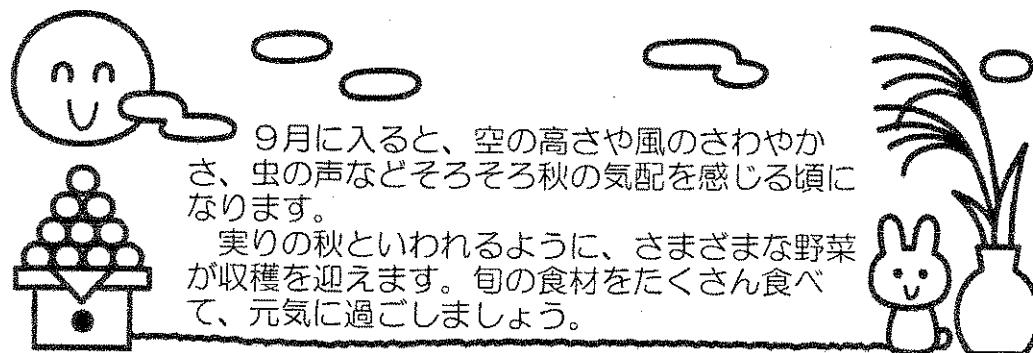


No.65

食育通信



平成30年9月 蒂広市学校給食センター



9月に入ると、空の高さや風のさわやかさ、虫の声などそろそろ秋の気配を感じる頃になります。

実りの秋といわれるよう、さまざまな野菜が収穫を迎えます。旬の食材をたくさん食べて、元気に過ごしましょう。

十五夜

秋の風物詩のひとつといえば、「十五夜」です。同じような意味として「中秋の名月」ともいわれます。

十五夜とは、旧暦の8月15日（現代の新暦では9月15日）前後に訪れる満月の日のことをいいます。今年の十五夜は、9月24日です。



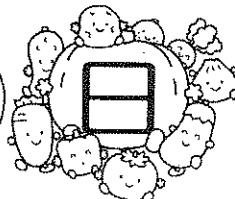
十五夜には、ススキやお団子を飾つてお月見します。

9月の給食では、お月様をかたどった「十五夜デザート」を提供します。

秋の澄んだ夜空を見上げて、中秋の名月と呼ばれる満月を楽しんでみてはいかがでしょうか。



ふるさとの日



今年も「ふるさとの日」給食の季節がやってきました。

学校給食では、普段から地場産の食材を優先して使用していますが、作物の収穫期である9・10・11月の各月に1日ずつ、特に地場産物を多く使った特別献立の日を設けています。

学校給食を通して地場産物への理解を深め、郷土に関心を寄せる心を育むことを目的としています。

★☆ '勝ちこみご飯' と 'NEW乳豚汁' が再び登場★☆

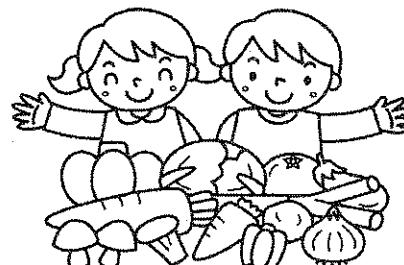
去年の9月に提供した「勝ちこみご飯」と「NEW乳豚汁」が、今年はふるさと給食のメニューとして再登場です。

十勝地区農協青年部協議会の皆さんと、蒂広畜産大学の農業サークル「あぐりとかち」の皆さんのが連携して、十勝でとれる地場産物を活かした献立を考案しました。

足寄町の「ラワンぶき」や中札内村の「枝豆」、蒂広の和田さんの「ごぼう」や泉さんの「人参」、小林さんの「長葱」など、他にもたくさんの地場産物が使われています。



小学校	Aコース	21日(金)
	Bコース	20日(木)
	中学校	5日(水)



裏面では、

「NEW乳豚汁」

のレシピを紹介します♪

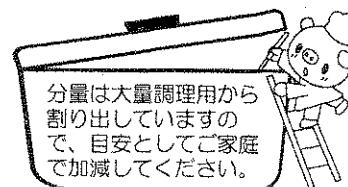
ふるさと給食メニュー☆レシピ紹介

地場産物
たっぷり♪

にゅう NEW乳豚汁

<材料 4人分>

- ・豚もも肉（スライス）…100g
- ・じゃが芋 …中1ヶ（約100g）
- ・豆腐 …1/4丁（約80g）
- ・大根 …1.5cm輪切り（約50g）
- ・人参 …2cm輪切り（約25g）
- ・長葱 …5cm（約25g）
- ・牛乳 …1/2カップ（100cc）
- ・みそ …大さじ3弱
- ・おろし生姜 …小さじ1/3
- ・いりこ（だし用）…10g
- ・昆布（だし用）…約15cm
- ・水 …1ℓ



<作り方>

1. 鍋に水、いりこ、昆布を入れて、30分ほど置いておく。
2. じゃが芋、豆腐はさいの目に切る。
3. 大根、人参はいちょう切りにし、長葱は小口切りにする。
4. 1の鍋を火にかけ、中火でじっくり加熱する。
5. 沸騰してたら弱火にして昆布を取り出し、5分後くらいにいりこを取り出す。
6. 5できあがっただしに、豚もも肉、大根、人参、じゃが芋を入れて、あくを取りながら煮込む。
7. 具材に火が通ったら、みそ、おろし生姜、豆腐の順に加え、沸騰させないように煮込む。
8. 牛乳、長葱を加えてできあがり。

NEW乳豚汁って..??

地場産の豚もも肉や野菜、十勝産大豆100%の豆腐やみそを使った豚汁に、酪農王国でもある十勝の牛乳を加えています。

豚汁と牛乳を合わせる、というと少しひっくりするかもしれません、牛乳のマイルドなコクとみその風味は、意外と良く合います。牛乳は野菜の甘みとも相性が良く、体を温めてくれます。たんぱく質やカルシウムも補うことができます。

まろやかな味わいは、牛乳が苦手な人でも食べやすくなっているので、ぜひ楽しみにしてください♪

QRコードから、ホームページを
チェックしてね☆

帯広市学校給食センターのホームページは、
帯広市ホームページ
<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/> から、
教育・文化・スポーツ→
学校教育→学校給食で、
ご覧ることができます。



放射性物質の測定検査

<6月17日から8月21日までの間の測定結果について>
36食材を検査し、すべての食材から放射性セシウムは検出されませんでした。
※放射性物質検査結果は電話サービスでもお知らせしています。TEL 49-1903