きゅうちゃん

平成27年11月4日発行 智頭町立学校給食センタ-

秋も深まり、冬の訪れも間近になってきたように感じます。実りの秋となり、地元のおいしい秋の味 覚がたくさん給食に登場するようになってきました。今月は23日に勤労感謝の日があります。新鮮な おいしい野菜を作ってくださる農家の方々、豊富な海の幸をとってくださる漁師さんなど、私たちの**命 をつなぐ『食**』に関わってくださっている多くの方々に感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

11月23日は勤労感謝の日



11月23日は「勤労感謝の日」です。この日は、もともと「新 嘗祭」といって、米や農作物など、その年の収穫を神に感謝する 日でした。

わたしたちは、普段何気なく食事をしてしまいがちですが、そ の裏には、食べ物を育てる人や運搬をする人、料理をする人など、 さまざまな人たちの働きがあります。あらためて、毎日おいしい 食事が食べられることに感謝しましょう。

谷口さんちの畑に行ってきました!



はくさい

智頭町三田にある谷口さんのお家の畑を見 せていただきに行ってきました。広い畑に、 今月から出荷してくださる"はくさい"と"だ いこん"がたくさん植えてありました。少し 前に収穫された"さといも"も給食に使わせ ていただいています。他にも、旬の時期に合 わせて、たまねぎやじゃがいもも提供してく ださっています。おいしい野菜をありがとう ございます。

> たくさんの野菜を作るのは大変 ですが、おいしく食べてもらえるとう れしいです。



さといも

お知らせ~「みそ」が変わります~ 今年度途中から先月まで、五月田農産加工所のみそを 使わせていただきましたが、今月から、**智頭町芦津にある食品加工グループ『良菜会**』のみな さんに作っていただいたみそに変わります。鳥取県産の大豆を使い、地元の米で作った手作り 麹と赤穂の甘塩で作られた、こだわりのみそです。お楽しみに!



他県の「ふるさと給食」を味わあう

鳥取県は、「自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワーク」に参加しています。ネットワークに参加している県がお互いに郷土料理のレシピなどを紹介し合い、学校給食で他県の料理を取り入れることにより、各県の代表的な食や食文化を学び合い、食に関する関心を高める取り組みを行っています。今年度は、11月に『奈良県・島根県』、12月に『高知県・石川県』の献立を提供します。

~奈良県献立~

- ・古代米ご飯・牛乳
- 揚げさばのもみじおろしソース
- ・吉野汁
- ・かしわのすき焼き煮

奈良県は、日本で最初に都がおかれた所であることから、全国各地、あるいは大陸から海を渡って様々な産物が集まってきた、「食のルーツ」と言われる場所です。山の豊かな恵みが活かされた様々な郷土料理があり、吉野地方に伝わる「吉野汁」やお祝いなどのハレの日に食べる「かしわのすき焼き煮」などを取り入れました。

~島根県献立~

- ・ご飯・牛乳
- ・若鶏肉のから揚げ宍道湖の夕焼けソース
- ・島根のいか団子スープ
- ・縁結び和え

島取県とつながりが深い**島根県**は、縁結びの神様として有名な出雲大社、世界遺産である石見銀山など、有名な場所が多いところです。自然豊かな島根の地が育んだ特産物も多く、宍道湖の夕焼けをイメージしたソースには、出雲市多伎のいちじくジャムを使いました。副菜は、縁起のよい紅白の和え物にかつお節や昆布を入れ、「縁結び和え」にしました。

こぼうナッツ

~ 食物繊維たっぷりのごぼう料理で、

歯やあごをきたえましょう~





・小麦粉・・・・・・大さじ1杯

・揚げ油・・・・・・適量

・くるみ・・・・・10g

・アーモンド・・・・・10g

・ピーナッツ・・・・・10g

・こいくちしょうゆ・・・小さじ2杯

・三温糖・・・・・・大さじ1杯

・みりん・・・・・・・小さじ2杯



- ① ごぼうは乱切りにして、水にさらします。
- ② 3種類のナッツは、細かく刻みます。
- ③ ①に小麦粉をまぶして、180℃の油で揚げます。
- ④ 鍋に調味料を入れて一煮立ちさせ、ナッツと③を入れてからめます。

先月、かみかみ献立の日の副菜として提供して、「おいしかった!」と先生方からご好評いただいたメニューです。子どもたちは肉料理だと思ってごぼうを食べて、びっくりしていたようです。

★**給食センターより**★ ノロウイルスが流行する季節になってきました。今季は、ノロウイルスが大流行する可能性が高いと言われています。こまめに手洗い(※特に、トイレの後、食べ物に触る前はしっかりと!)をするようにし、カキなどの二枚貝は十分に加熱をしてから食べましょう。

給食センターでは、施設内の衛生管理はもちろんのこと、本人及び家族に下痢・嘔吐の症状がある場合は出勤停止にし、食中毒の発生防止に努めています。



