

給食だより

令和6年度 10月
〈江田島市学校給食共同調理場〉

「食欲の秋」「鳥肥ゆる秋」といわれるように、秋はおいしいものがたくさん出回ります。初秋のころは、暑い夏の間に失われたビタミンやミネラルを多く含む果実やきのこが旬を迎え、秋が深まるにつれて、冬の寒さに備えてエネルギーを多く含むもや根菜が旬を迎えます。「みのりの秋」を給食でも子どもたちに伝えていきたいと思っています。



きゅうしょくとうじょう ギリシャ給食登場！！

江田島市では、東京オリンピック・パラリンピック競技大会でギリシャ共和国のホストタウンに登録された事をきっかけに、ギリシャと交流をしています。共通の特産品であるオリーブオイルを通じて交流を深めています。

給食では、ギリシャの料理をアレンジして提供します。

今回ギリシャ給食に使用するオリーブオイルは、江能分級が作った物です。

江能分級の児童・生徒が一生懸命作ったオリーブオイルも感じながら食べてみてください！！



【ムスカ】

ギリシャ料理を代表するといわれるほどポピュラーな料理。

なすとじゃが芋を使うのが定番ですが、ズッキーニやマッシュルームが入る事もあり、家庭や地域によってバリエーションが豊富にあります。

給食では、なすとじゃが芋を使ったムスカに挑戦します。

江能分級から頂く、オリーブオイルを使用します。



しゅん た もの あじ 旬の食べ物を味わいましょう！

今は一年中、食べたいものを手に入れることができるようになりました。しかし、食べ物には、それぞれの地域でよくそだち、たくさんとれる季節があります。それぞれの食べ物が一番よくとれて、おいしくなった時期を食べ物「旬」といいます。

あき しゅん た もの
秋が旬の食べ物はどれかな？ ○をしてみよう こたえは右下にあります



給食でも秋のおいしい食べ物を使っています。お家でも旬の食材を味わいましょう。

学校からの給食メッセージ

- 9/2(月) 久々の給食が心にしみた。チーズサラダのさっぱりとした味やハヤシライスのおいしかった。(三高中1年)
- 9/3(火) そぼろどんぶりを食べて、ほほがそぼろみたいにとろとろくずれくらいおいしかったです。(江田島中1年)
- 9/4(水) さけは、白身魚と聞いてびっくりしました。いつも面白い話をしてくれてありがとうございます♡さけとチーズの相性ばつぐんでおいしかったです。みそしるがあったかくて、からだにしました。(中町小5年)
- 9/5(木) ビビンバは、野菜も肉も入っているので、とても満足感があったし、おいしかったです。フルーツポンチはみんな大好きでテンションがあがりました。(大柿中2年)
- 9/13(金) 毎日美味しい給食ありがとうございます！！じゃがいものそぼろ煮やご飯がとてもあったかくて美味しかったです！！サラダも！！(能美中2-1)
- 9/17(火) さといものごまみそにのさといもがやわらかくておいしかったです。(三高小3年)
- 9/18(水) さんまのしおやきがうみのあじがしました。おいしかったです。(鹿川小1年)