

11月給食だまり



鮫川村学校給食センター

●みそ汁コンテスト入賞者決定！！

夏休みに募集した「作って・食べて・応募しよう！みそ汁コンテスト」の入賞者が決定しました。今年度は88作品の応募があり、給食センター職員が「実用性」や「アイデア」などの観点から審査を行いました。

「手・まめ・館賞」「マルマン賞」の作品は、12月の給食に登場する予定です。



| 賞 | 学校名 | 学年 | 応募者氏名 | 料理名 |
|-------|-----|----|----------|------------------|
| 手賞 | 鮫川中 | 2 | 星 将貴 | 包丁いらず!!豆乳味噌汁 |
| マルマン賞 | 古殿中 | 2 | 鈴木 理央 | きのこたっぷり繊維たっぷりみそ汁 |
| 優秀賞 | 鮫川中 | 2 | 中川西 麻彩 | 栄養たっぷり豆乳みそスープ |
| 優秀賞 | 古殿小 | 2 | さいとう かのん | うちまめ入りみそしる |
| 優秀賞 | 鮫川小 | 3 | 鈴木 日南乃 | ころころとん汁 |
| 優秀賞 | 古殿小 | 5 | 高木 敢太 | 古鮫野菜たっぷりみそしる |

料理のポイントや工夫したところ (応募してくれた児童生徒から抜粋)

- ・しゅんの野菜を入れて、「夏だなあ」と感じられるようにしました。
- ・夏野菜たっぷり具たくさんなので、一品で栄養をたくさん取れます。
- ・色あいを考えて作りました。
- ・食べやすい大きさに切った。
- ・歯ごたえを残すために、煮る時間を調整しました。
- ・出汁をとらなくても、きのこから出る旨味で美味しい味噌汁ができる。
- ・鮫川村の特産である豆乳を使って味噌汁を作ろうと思いました。
- ・ひいじいちゃんにも食べやすく、消化の良い物をと考えました。

旬や彩り、栄養、調理過程、食べる相手のことなど、色々なことを考えてみそ汁を作っていたようで、とても感心しました。これから寒くなるので、具たくさんのみそ汁を食べて、心も身体もあたたまりましょ



●地場産物活用週間 (14~18日)

「地産地消」とは、地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことです。学校給食では、地場産物の活用を通して、児童生徒へ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。



●和食の魅力とは？



- ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ②健康的な食生活を支える栄養バランス
- ③自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ④正月などの年中行事との密接な関わり

和食のマナーをチェック!



| | | |
|--|--|--|
| <p><input type="checkbox"/> 「いただきます」「ごちそうさま」を、心を込めて言っていますか？</p> <p>しよくじ 食事のあいさつには、しぜん めく いぎもの 自然の恵みや生き物のいのちしよくじで 命、食事が出来上がるまでに関わった人たちの感謝の気持ちが込められています。</p> | <p><input type="checkbox"/> 食器の正しい置き方を知っていますか？</p> <p>おわんの持ち方</p> <p>ごはんは左、汁物は右、おかずは奥に置くのが基本です。ご飯や汁物のおわんは、手に持って食べます。</p> | <p><input type="checkbox"/> 箸を正しく持っていますか？</p> <p>上の箸だけを動かす</p> <p>上の箸だけを動かして、食べ物を挟みます。箸のみで食事をするのは、日本独自の習慣です。</p> |
|--|--|--|

