

令和5年度 10月 給食一口メモ④

《給食時の校内放送や校内掲示などにご活用ください》

	献立名	一口メモ
10/23 (月)	ごはん 豆腐ハンバーグおろしソース 小松菜とごぼうのごまあえ わかめと大根のみそ汁 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産ねぎ、ちくわ、わかめ、牛乳です。 一口メモは、「よくかんで食べること」についてのお話です。みんなは、しっかりよくかんで食べていますか？よくかんで食べると、脳が刺激されて、活発に働いてくれたり、だ液がたくさん出て、虫歯を予防してくれたり、と、良いことがあります。かみごたえのある“小松菜とごぼうのごまあえ”は、一口30回を目指に、よくかんで食べましょう。
10/24 (火)	ココアパン 油ふり入り和風パスタ ミートボールスープ ヨーグルト 牛乳	今日の地場産物は、松島産トマト、パン用小麦粉、油ふ、牛乳です。 一口メモは、「油ふ」についてのお話です。油ふは、宮城県の北部にある、登米市の特産品です。小麦粉から作られる“ふ”を、油で揚げた物で、全国的にもめずらしい食材です。肉や魚と同じように、たんぱく質がたくさん含まれていて、冷蔵庫がない時代には、肉や魚の代わりに、暑い季節のたんぱく源として食べられていました。今日の給食では、しょうゆ味の和風スパゲッティに入れました。地元の味をよく味わって食べましょう。
10/25 (水)	ごはん さんまのかば焼き くきわかめのサラダ みそけんちん汁 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産ねぎ、牛乳です。 一口メモは、「くきわかめ」についてのお話です。くきわかめは、その名の通り、わかめのくきの部分を細く切ったものです。コリコリとした食感が特徴で、おなかの中の掃除をしてくれる働きがある「食物せんせい」という栄養がたくさん含まれています。しっかりよくかんで食べましょう。
10/26 (木)	背割りコッペパン ロングウインナー コーンと枝豆のソテー さつまいもシチュー 牛乳	今日の地場産物は、パン用小麦粉、牛乳です。 一口メモは、「さつまいも」についてのお話です。さつまいもには、ビタミンCや食物せんいという栄養がたくさん含まれています。主に、おなかの調子をととのえて、体に悪いものがたまらないように、体の外に出してくれる働きがあります。秋から冬にかけてとれたものが、甘みが増しておいしく食べられます。自然の甘みをよく味わって食べましょう。
10/27 (金)	ごはん 五目厚焼きたまご きんぴらごぼう 春雨スープ 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産ねぎ、豚肉、牛乳です。 一口メモは「ごはん」についてのお話です。ごはんは、体を動かすエネルギーのもとになる食べ物です。エネルギーが足りないと、運動してもすぐに疲れてしまったり、脳のエネルギーが不足して、授業に集中できなくなったりすることもあります。さらに、卵や肉、野菜には、ごはんの栄養をエネルギーに変えるお手伝いをしてくれる働きもあるので、いろいろな食べ物を組み合わせて食べるようしましょう。

令和5年度 10月 給食一口メモ⑤

《給食時の校内放送や校内掲示などにご活用ください》

	こ ん だ て めい 献立名	ひとくち 一口メモ
10/30 (月)	ごはん きのこカレー りっちゃんの元気サラダ 松島産トマト 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産トマト、豚肉、牛乳です。一口メモは、「りっちゃんの元気サラダ」についてのお話しです。このサラダは、小学校1年生の国語で習う「サラダでげんき」というお話しの中で、主人公のりっちゃんが、病気のお母さんに元気になってもらうために、いろいろな動物たちに教えてもらった、元気が出そうな食べ物を使って作るサラダです。給食でも、お話しと同じ材料を使っています。しっかりと食べて、みんなで元気に過ごしましょう。
10/31 (火)	ミルクパン パイタンうどんスープ 肉だんご(幼小2コ、中3コ) 海そうサラダ 牛乳	今日の地場産物は、松島産ねぎ、パン用小麦粉、豚肉、さつま揚げ、わかめ、牛乳です。一口メモは、「海そう」についてのお話しです。海そうは、丈夫な骨や歯をつくるのに必要な“カルシウム”や、お腹の調子をととのえる“食物せんい”などが多く含まれています。今日のサラダには、わかめ、昆布、ふのり、とさかのり、という海そうを使っています。栄養をしっかり体に取り込めるように、よくかんで食べましょう。

松島町学校給食センター