10月 給食だより

【問い合わせ】
みんなのくるりんキッチン
西調理場
☎ 042-529-3511

6年生食育授業「給食の献立を考えてみよう」

1学期に実施した食育授業で、各校の6年生が、栄養士から献立の作成方法や給食のルールを学び、給食1食分の献立を考えました！たくさんあるルールを守って、みんなが喜ぶような料理を想像しながら作成した、工夫を凝らした献立が続々と集まってきました。
各クラスで選ばれた2つの代表献立のうち、1つが実際に給食として登場します。今年度は9校23クラスの献立が提供される予定です。今月から、順次、給食に登場します。考えた献立がどのような給食になって届くのか、お楽しみに！

西砂小 6－3

・牛乳
・クロワッサン
・ほうれん草とツナのオムレツ
・れんこんサラダ
・ABCスープ

こだわりポイント

旬の野菜を使い、秋を感じられるサラダにしました。オムレツに、ツナとほうれん草を入れて、彩りのよい献立にしました。





幸小 6－2

・牛乳
・ごはん
・鮭の西京焼き
・ほうれん草のごま和え
・豚汁

こだわりポイント

旬の食材をいっぱい使って、季節を感じられるような献立を考えました。

大山小 6－1

・牛乳
・みそラーメン
・揚げぎょうざ
・れんこんのピリ辛炒め

こだわりポイント

野菜をたっぷり使い、おいしく食べられるような献立を考えました。

めざせ！給食マスター！ ～栄養士から子どもたちへ～

調理場で働く事務さん

調理場には、栄養士や調理員だけでなく、事務の人もいます。
事務の人がどんなお仕事をしているか紹介します！



お金に関わるお仕事をするよ！

給食を作るためには、食材料を購入しなければいけません。そのために必要な手続きをしたり、お金を支払ったりします。また、国や東京都からもらえる給食費の補助金の申請などもしています。間違いが許されない重要なお仕事です。



給食を食べる人の数を確かめます！

毎日、給食を食べる人の数は変わります。
児童・生徒だけでなく、すべての学校の先生方や学校に関わる人が、いつ給食を食べるのかを確認します。人数が違うと、給食を作る量が変わってしまったり、食べられない人がでてしまったりするので、とても大切なお仕事です。



学校の配膳室の困りごとを解決します！

配膳員さんたちが安全にお仕事ができるように、また、給食を衛生的にみなさんに届けられるように、配膳室の点検をしています。必要なものが足りているか、壊れているものがないか、配膳員さんと一緒に確認しています。



事務さんたちがいなかったら、給食をみなさんに届けることができません。給食を作るために、いろいろな人が関わっていることを知り、残さず食べることで感謝の気持ちを伝えられるといいですね。

注目！ベジタブル ～野菜をぱくぱく食べよう ベジぱくDAY～

毎月、注目してもらいたい「旬の野菜」を紹介しています。
1か月の献立の中で、特に意識してもらいたい日を「ベジぱくDAY」として献立表にベジぱくスタンプでお知らせしています。

献立表で、このマークをさがしてね！ ➡➡➡





にんじんは、 古くから世界中で栽培されていて、種類もたくさんあります。にんじんをおいしく食べるには、新鮮なものを選ぶことが大切です。新鮮なにんじんは、表面に割れがなく滑らかでハリやツヤがあり、全体的に濃く鮮やかな色をしているのが特徴です。
給食では、ほぼ毎日使用するにんじんですが、今月はサラダやスープなど、いろいろな料理に入っているので、注目してみてください。

参考：イラスト版 食材図鑑（合同出版）

としょ給食

作・絵　：夏目尚吾
出版社　：ひさかたチャイルド

『ねこさんスパゲッティ』 より “エビ入りトマトクリームスパゲッティ” が登場します！

きょうのおひるはスパゲッティだよ。おてつだいしてくれるかな？「トマトとってくれる？」絵本の中の材料を渡してあげたら、コックさんといっしょにクッキング。読者の子どもたちが、炒めてあげたり、味付けしたり。さあ、おいしい料理を作りましょう。

引用：ひさかたチャイルド





みんなのくるりんキッチンで使い終わった揚げ油が、給食のストローや飛行機の燃料に!!



みんなのくるりんキッチンでは、大きな揚げ物機を使用して、から揚げや天ぷら、ドーナツなどの揚げ物料理を作っています。一度にたくさんの量を調理するので、使う油の量も多いです。揚げ油は、ろ過して数回使用していますが、使い終わった揚げ油（廃食用油）は、別の形に生まれ変わっています！

東調理場の油 ➡ 飛行機の燃料！

SAF（サフ：持続可能な航空燃料）という言葉を聞いたことがありますか？廃食用油や植物などを原料とする航空燃料です。従来の航空燃料と比較して、ライフサイクル全体でCO_2排出量を約84％削減できます。（COSMOホームページより）
令和8年9月から、東調理場で使い終わった揚げ油は、市が連携協定を締結している事業者さんに回収してもらい、航空燃料に生まれ変わっています！

西調理場の油 ➡ 給食のストロー！

給食のストローは、環境にやさしい生分解性バイオポリマー製ストローです。100％バイオマス由来の製品で、土中や海水中でも生分解します。
令和8年4月から、西調理場で使い終わった揚げ油は、事業者さんに回収してもらい、給食のストローの原材料になっています！

家庭の油も航空燃料になります！

市は、市内の家庭から出る廃食用油も回収し、SAFとして再資源化を進めています。詳しくは市ホームページで

SAF と検索！

給食だよりのカラー版は、市ホームページに掲載しています。下の二次元コードから、どうぞご覧ください。

