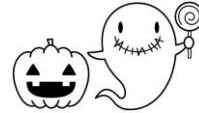


10月は暑さがやわらぎ、1年の中でも過ごしやすい季節です。秋は、新米をはじめ、さんまやさつまいも、きのこ類などたくさんの食べ物が旬をむかえます。給食でも「実りの秋」を感じ取れるように献立を工夫しています。自然の恵みに感謝して、この季節ならではのおいしさを味わいましょう。

【10月の献立紹介】



・10日「きのこごはん」

色々な種類のきのこがありますが、給食ではしいたけ、しめじ、まいたけを使って作ります。

・18日「ひじきのちらしずし」

徳島県の郷土料理を紹介します。徳島県はひじきの名産地で、お祝いの席などでよく出される料理だそうです。

・21日「ブイヤベース」

11月2日に開催される「ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」にちなんでフランス料理を取り入れました。たら、えび、あさり、いかの魚介のうまみがたっぷり入ったスープです。

・23日「さつまいもごはん」

新米のおいしい季節になりましたね。今年収穫された西区の原田農園の新米と秋に旬を迎えるさつまいもを使ってご飯を炊きます。

・25日「かつカレー」

10月26日は運動会です。赤組も白組も勝利を目指してがんばって欲しい！！という願いをこめてひれかつ（勝つ）を出します。給食室の調理員さんも応援していますよ。

・30日「なかよしソイどん、つぼみサラダ」

31日は「つぼみの日」です。枝豆（若い大豆）と大豆（成長した大豆）をソイ丼に入れました。また、花野菜（つぼみの部分を食べる野菜）であるカリフラワーとブロッコリーを使ったサラダを作ります。

・31日「かぼちゃシチュー」

ハロウィンですね。今年も給食ではかぼちゃをたっぷり使ったシチューを作ります。

✿給食室より✿

生活科の授業の活動で、2年生が1年生に牛乳パックのリサイクルの仕方を教えてくれました。この日のために2年生はたくさん練習をしてきました。1年生に教えるのが楽しみだった児童も少し緊張気味の児童もいましたが、みんな丁寧に上手に教えていました。1年生も2年生に教えてもらうのが楽しみだったようで、しっかり説明を聞きながら取り組むことができました。少しずつ異学年の交流が増えていくといいですね。

