

給食だより 10月

朝夕の風が涼しくなり、秋の深まりを感じる季節となりました。運動会や遠足など、子どもたちが楽しみにしている行事も多い時期です。

給食でもさつまいもやきのこなど、旬の食材をたっぷり取り入れています。実りの秋を味わいながら、元気いっぱいにご過ごしてほしいと思います。

「食物せんい」をとりましょう

「食物せんい」とは…

人のお腹の中では消化することのできない食べ物の中の成分です。整腸作用など体の中で有用な働きをすることで注目されています。

「食物せんい」のはたらき

「食物せんい」は水分を吸収して便を柔らかくし、便の量を増やしてくれます。

「食物せんい」を多く含む食べ物



「食物せんい」を食事にうまく取り入れて腸の健康を保ちましょう。

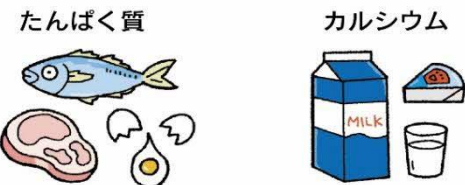


『秋は、スポーツ!!』

スポーツをしていて「もっとうまくなりたい」「強くなりたい」と思う人もいるのでは？ そんな時は、練習方法だけではなく、食事について見直してみるのもよいかもしれません。スポーツと食について、学んでいきましょう。



筋力・瞬発力をつけたい人は



筋肉の材料になるたんぱく質をとりましょう。ただし、たんぱく質が多い食品は脂質を含むものも多いので、とりすぎに注意します。また、丈夫な骨をつくるため、カルシウムを含む食品も大切です。

持久力をつけたい人は



エネルギー源の炭水化物を含む食品と、これをエネルギーにかえるのに必要なビタミンB群をとりましょう。また、体の調子をととのえるビタミンCや、貧血予防に役立つ鉄を含む食品も大切です。

秋を楽しむお月見の行事

昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を観賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、別名で「芋名月」ともいいます。

★給食でも、十五夜に合わせたメニューが登場します。楽しくいただきます。

・月見汁（いも団子入り） ・月見デザート



2025年の十五夜は
10月6日です。

地元のおいしいを発見!!

加賀市の恵味 DAY

今日は…



加賀市の学校給食では、市内産の一等米コシヒカリを使用しています。炊いたご飯に光沢があり、噛むと甘味が口の中に広がる日本人好みの品種です。また、一粒一粒に艶があり、炊き上げた時の香りと粘りが特徴です。そして11月～1月の期間は月に一度、市内産の特別栽培米を給食で提供する予定となっています。お楽しみに！



和風チャプチェ

～給食の献立から～

材料（4人分）

合い挽き肉	・・・80g
しょうが	・・・1g
にんにく	・・・0.5g
油	・・・小さじ1
たけのこ	・・・25g
玉ねぎ	・・・65g
春雨	・・・20g
(冷)むき枝豆	・・・15g
砂糖	・・・小さじ1
濃口しょうゆ	・・・小さじ1・1/2
みりん	・・・小さじ1/2
薄口しょうゆ	・・・小さじ1・1/2
白いりごま	・・・2g

作り方

- ① しょうが、にんにくはみじん切り、たけのこは千切り、玉ねぎは半分に切り5mm程度にスライスする。枝豆は茹でて火を通しておく。春雨は熱湯で戻し、長ければ食べやすい長さに切っておく。
- ② 鍋に油を熱し、しょうが、にんにくを入れ、香りを出し挽き肉を炒める。
- ③ 肉に火が通ったら、たけのこ、玉ねぎを加え炒め、砂糖と濃口しょうゆで一度味をつける。
- ④ ③に春雨、枝豆を加え、みりん、薄口しょうゆとごまを入れ、味を調べて完成！

☆とても食べやすい味付けになっているので、白飯にピッタリです!!