

10月の地産地消

米 じゃがいも たまねぎ にんにく
干しいたけ 若さのみそ ゆず果汁
だいず ちりめんじゃこ 相生産豆腐
相生野瀬かんぴょう うまいか
ゆずマーマレード タ顔ゼリー

10月のかみかみ献立

5日(木) ビーンズポタージュ
12日(木) ウィナーと豆のパスタ
りんご
19日(木) 玄米入りスープ
26日(木) じゃこのカミカミサラダ
ポークビーンズ

給食だより 10月号

暑さが和らぎ、過ごしやすい日が多くなってきました。秋は食べ物がおいしい季節です。子どもの頃から食べ物の旬を知り、多くの食材に触れ合う機会を作るとは、豊かな感性や味覚形成にとっても大切です。給食でもたくさんの旬の食べ物を取り入れています。自然の恵みに感謝していただきましょう。



10月1日は市制記念日です



10月1日は市制記念日です。給食では、4日(水)に、お祝いの『市制記念日献立』を実施します。お祝いの赤飯と、相生野瀬かんぴょうやタ顔ゼリー、相生産豆腐など、地元の食材をたくさん使った献立が登場します。楽しみにしててくださいね。

給食で使用している食材・業者の紹介

◎太字は市内産の食材です

給食では、地産地消、特に市内産の食材を積極的に使用することを心がけています。たくさんの業者さんが相生市の給食を支えてくださっています。

かんぴょう・タ顔ゼリー (かあちゃんず)
干しいたけ・きくらげ (深山農園)
ゆず果汁・ゆずみそ など (小河ゆず栽培組合)
米・大豆・季節の野菜 (株式会社百姓)

若さのみそ (若さのみそ加工グループ)

パン・ごはん(※) (山本ベーカリー)
鶏肉 (チキンショップ鳥和)

うまいか (湊水産)
相生産豆腐 (三木食品・立巳豆腐)
豚肉・牛肉 (肉のおかだ)

にんにく・季節の野菜 (野瀬の朝市)

ちりめんじゃこ・干しえび など (鈴木商店)

※双葉小学校のみ給食室で炊飯しています

10月は食品ロス削減月間です

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では1年間に約600万トンもの食品ロスが出ています。1人あたりで考えると、毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てていることとなります。食品ロスを減らすためには、一人ひとりの心がけが大切です。身近なことから始めてみませんか。

給食を残さずに食べる



すぐに使うなら、手前の商品を買う



必要な分だけ買う



期限表示を正しく理解する



令和5年度 相生市の特色ある献立のテーマ「もりもり食べよう！“魅力めし”」



あなご丼

食べやすく刻んだ煮穴子を、錦糸卵とさやいんげんと一緒に、ごはんの上に乗せていただきます。

お米一口メモ ⑤相生のお米

給食のお米は、相生産及び兵庫県産のお米を使っています。10月から新米が出始めます。牡蠣殻を肥料にして育てた「牡蠣殻ライス」という品種のお米も相生市内で作られています。

相生市
学校給食
テーマ

まるまる満点! 多彩なメニュー!

未来につながる 相生の給食!!

