11月 給食だより



中名田小学校

五感をはたらかせよう！

聴覚
○ジュージュー
○サクサク　など
調理やかんだ時の音

嗅覚
○調理中のにおい
○食材の香りを味わう
など

触覚
○「ふわふわ」などの食感
○あたたかさ、つめたさ
など

味覚
味覚は、他の感覚の影響を強く受けます。口にした時の「おいしい⇔おいしくない」だけの一瞬の判断ではなく、ゆっくりかんで食べて、どんな風においしいのかを味わえるといいですね。

視覚
○きれいないろどり、
○もりつけかた
など



テレビ、スマホ、タブレット などでの「ながら食べ」を見直すだけでも、会話を楽しむチャンスです！！



小浜市補助事業献立を実施します

この事業では、普段の一食分の予算にプラスα！地場産食材をふんだんに使った献立を実施します。小浜市は海、山、里の豊かな食に恵まれています。小浜市の学校給食は、校区内の生産者さんから納品される食材を中心に、地産地消に取り組んできました。普段何気なく口にしているかもしれませんが、この機会に小浜の豊かな食材を見直してみてくださいね。

献立

若狭の鯛めし、牛乳、
大根のそぼろ煮～ゆず風味～
地魚のすりみ汁
若狭のミディトマト


こめ


まだい


だいこん


ゆず


さわら


里いも


谷田部ねぎ


ミディトマト

（白菜も市内産が使用できる可能性があります）



みんなにやさしい

有機米給食

～小浜市からのメッセージ～

今年度から、子どもたちの学校給食のために、有機米を育てる取り組みが始まりました。

今回このお米を育ててくださったのは、宮川地区の若狭の恵さん、国富地区の宮崎さんと兼田さん、内外海地区の田橋さん、加斗地区の木崎さんです。

今回の取り組みは、子どもたちみんなが地域の農業や環境に気を配った食に触れられる、よい機会です。豊かな自然に恵まれた小浜市で、未来につながるおいしい給食を届けるために、農業関係者のみなさんが力を合わせてくださいました。

御食国若狭おばまのおいしい給食を通して、食べることの喜びと、地域の自然や農業について考えるきっかけにしていきたいと思います。

有機米とは・・・

除草剤（草を枯らせるお薬）や化学肥料を使わないで育てられたお米です。田んぼの草とりにたくさんの時間がかかり、管理がとても大変ですが、お米を食べるみなさんにとっても、自然の中の生き物たちにとっても安心・安全な農業方法です。

今年度は、各学校で11月中に有機米給食の日を10回設定しています。

始めの5回は「いちほまれ」の有機米、
次の5回は「コシヒカリ」の有機米　です。

いちほまれは、福井県が誇るブランド米です。白くてツヤのある見た目、口に広がるやさしい甘さが特長で、夏の暑さに強く、猛暑の中でもきれいに実るお米です。

