



11月号 いいことたくさん 川本中!!

平成26年10月31日

秋は、海の幸、山の幸などのおいしい食べ物がたくさん出回ります。自然の恵みや、食に携わる人々に感謝をしながらおいしくいただき、食欲の秋を楽しみましょう。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

地場産物を食べましょう！

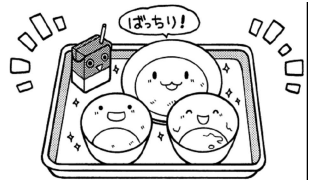
おいしいものがたくさんとれる実りの秋に、身近な地域でとれる食材について考えてみませんか？

地域でとれたものを地域で消費することを「地産地消」といいます。地場産物を食べることのよさは、生産者の顔が見えることで安心・安全なことや、輸送時間が短くて新鮮なことなどがあげられます。

地域の生産者が大切に育てたものを感謝して食べましょう。

11月23日は勤労感謝の日です。

わたしたちが、いつもおいしく給食を食べることができるのは、食材をつくってくれる農家や、その食材を運んでくれる人、給食をつくってくれる調理員さんなど、多くの人々が働いてくれているからです。また、四季がある日本は、1年を通しておいしい食べ物がたくさんあります。いろいろなものが食べられることに感謝をし、給食を残さず食べましょう。



11月5日のメニューは生徒が考えました。

(総合的な学習 せせらぎタイム)

(牛乳・ご飯・豚肉と野菜の卵炒め・いわしのピリ辛マヨネーズ焼き・餃子スープ)

集中力を高めるメニューを考えてくれました。集中力を高めるには、脳が活動しやすい環境を整えてあげることが大切です。

脳のエネルギーとなる「ブドウ糖」、頭をよくする「DHA」脳の興奮やイライラを抑える「カルシウム」、ストレスに対抗する「ビタミンC」、精神安定や筋肉の働きに重要な「マグネシウム」、疲労回復の手助けする「ビタミンB群」を含む材料が使われたメニューとなっています。

生徒の上履きの裏の菌を調べました



上の写真の黒点は黄色ブドウ球菌です。

下の写真の赤点是一般細菌です

黄色ブドウ球菌は、食べ物の中で増殖するときに毒素をつくり、この毒素が、食中毒を引き起こします。一般細菌の中にも、食中毒や胃腸炎をおこす細菌が含まれているかもしれません。

※絶対に給食のワゴンに足を乗せないでください。
また、給食着は毎週持ち帰り洗濯してください。

11月11日の給食は煮ぼうとうです

煮ぼうとうは、深谷出身の実業家、渋沢栄一翁がこよなく愛した料理です。

11月11日の渋沢栄一翁の命日にちなみ、11日(月)の給食を煮ぼうとうにしました。



「煮ぼうとう」小麦の手打ち麺は、幅2.5cm、厚さ1.5mm程度と薄くて広いのが特徴で、これを特産の深谷ねぎや根菜類がたっぷり入ったしょうゆ味のつゆで煮込みます。

渋沢 栄一 (しぶさわ えいいち、旧字体：澁澤 榮一、天保11年2月13日(1840年3月16日) - 1931年(昭和6年)11月11日) は、幕末から大正初期に活躍した日本の武士(幕臣)、官僚、実業家。第一国立銀行や東京証券取引所など、といった多種多様な企業の設立・経営に関わり、日本資本主義の父といわれています。

