



# きゅうしょくだより いただきまーす

令和元年 10月  
東郷町給食センター

暑さの厳しい夏が終わり、過ごしやすい季節がやってきました。“食欲の秋”“実りの秋”といわれる時期です。子どもたちが旬を感じながら食事ができるよう、さつまいもや栗、さんまなど秋に美味しい食材をふんだんに使った給食を予定しています。

さて、給食センターでは、子どもたちが美味しく楽しく給食が食べられるよう、10月に特別な給食献立を考えました。今回のおたよりでは、その具体的な取り組みを紹介します。

## みんなが 食べられる 給食の日

10月21日(月)に、東郷町の子どもたちみんなが食べることのできる給食を提供します。

献立内容は異なりますが、10月18日(金)に町立小学校・中学校でもこのような取り組みを行います。

### 給食献立

#### ごはん

東郷町産の米を使用しています。

#### 東郷町産米粉のから揚げ

子どもたちに大人気のから揚げです。衣に米粉を使用することで、サクッと軽い食感になります。

#### 呉汁

大豆のペーストが入った味噌汁です。さつまいもや大根、人参なども入った具沢山のメニューです。

#### 切干大根と小松菜のごま酢和え

お酢の酸味でさっぱりと食べられる副菜です。切干大根は柔らかく調理し、小さなお子さんでも食べやすいように仕上げます。

食物アレルギーによって食べられない食べ物がある子どもたちが、みんなと同じものを食べられるよう、原因となる食材を除いた献立としました。食物アレルギーへの配慮はもちろん、美味しさにもこだわり、有機野菜や地元で採れた新鮮な食材を活用したメニューとなっています。

「みんなが食べられる給食の日」が、子どもたちの笑顔溢れる給食の時間となればと考えております。

### 有機野菜の活用

「切干大根と小松菜のごま酢和え」では、東郷町で採れた有機栽培の小松菜が登場します。

自然の甘み・香りが強く、美味しい小松菜です。



### 地産地消

この日は、東郷町産の食材がどのメニューにも使われています。



米・米粉



小松菜



さつまいも