

きゅうしょく 給食だより

れいわ ねんど がつごう
令和4年度 11月号
はりまちょうがっこうきゅうしょくかい
播磨町学校給食会

11月はいい歯の日や、勤労感謝の日、和食の日があります。食に関するいろいろなことについて考えてみましょう。

11月8日は
いい歯の日



食べ物を噛むことは、食べすぎを防ぎ、消化・吸収を助け、むし歯や歯周病の予防に役立つなど、体によい働きがあります。

給食だより6月号の『よく噛むといいこと』を思い出せるかな!?

くらべてみよう 動物の歯・ヒトの歯



鋭く大きい牙で、獲物を捕らえ、とがった歯で肉を引きちぎる。



かたい草を、広く平らな臼歯ですりつぶす。



犬歯も臼歯もあるので、肉や魚、野菜、穀類などいろいろなものが食べられる。

トラなどの肉食動物には、鋭くとがった歯が、ウマなどの草食動物には、大きな臼歯があります。そして、肉も野菜も食べるヒトの歯はどちらの機能も備えています。食べるものによって歯の形は変わります。

枝豆を枝から外したよ ~食育の取り組み~

10月19日に各小学校の4年生がはさみを使って枝豆を枝から外しました。中学生の分もありましたが、一生懸命取り組みました。

翌日の給食でおいしくいただきました。



11月23日 勤労感謝の日

勤労感謝の日は、毎日みんなのために働いてくれるお父さんやお母さん、おじいちゃんやおばあちゃん、みんなに「ありがとう」を伝える日です!

想像してみよう! 給食を支える人びと



おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、調理員さん、栄養士の先生、そして働いてくれる家の人など、多くの人に支えられているからです。感謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さず食べるようにしましょう!

ありがとう♡



11月16日に「和食の日献立」を提供します。

平成25年12月4日に「和食:日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。11月24日は「いい日本食」の語呂合わせて「和食の日」です。播磨町では、小・中学校ともに16日を「和食の日献立」としました。兵庫県産の食材

がたくさん登場します。また、煎茶を兵庫県より提供いただきましたので、お家でいただいでくださいね。お楽しみに!

***兵庫県事業 ~学校給食県産食材供給拡大事業~**
14日から18日の学校給食では、子どもたちが食材を通じて地域の自然や食文化等への理解を深めるために、兵庫県産食材やそれを原料とした加工品を提供します。



うら面には、11月10日の小松菜について紹介しています。

じばさんびつ しょうかい 地場産物の紹介 ~兵神ファーム~

はりまちょうきたふるた すいこうさいばい へいじん
播磨町北古田で水耕栽培をされている兵神ファームに行き、インタビューをしました。

すいこうさいばい なん
Q. 水耕栽培って何ですか？

つち つか さいばい ほうほう しょくぶつ ひつよう えいようぶん みず と あた
A. 土を使わず、栽培する方法。植物に必要な栄養分を水に溶かして与えている。

すいこうさいばい ま てん つち つか がいぢゆう
水耕栽培の良い点は、土を使わないので、害虫
びょうき びょうき ぶん になるバイ菌を防ぎやすいこと。



こまつな たね う しょうかん
小松菜は種を植えてから2週間ほど
いっぴょうしつ なえ そだ
育苗室で苗を育てます。



いっぴょうしつ なえ つく りゆう
Q. 育苗室で苗を作る理由は？

さむ あつ
A. 寒すぎても暑すぎてもよくない。
おんどかんり しつない なえ つく
温度管理ができる室内で苗を作る。

なえ そだ う かわ
苗が育ったら植え替えます。



う かわ さぎょう ひと ひと てきぎょう
植え替える作業は、一つ一つ手作業です。



こまつな しゅうかく
Q. 小松菜はどれぐらいで収穫できますか？
なえ う かわ しゅうかん
A. 苗を植え替えてから3~4週間

つち がつかないのて、捨てる部分がほとんどありません。



こまつな ほか べいりーふ など そだ
小松菜の他にセロリやサラダ菜、ベビーリーフなども育てていました。



むらかみ
村上さん



へいじん おんどかんり
兵神ファームでは、温度管理
などすべて機械で行っています。
また、あんしんあんぜん しょくざい つく
ため、帽子をかぶるなど衛生管
りにも気をつけています。

がつとおか すいこうさいばい つく こまつな どうじょう たの
11月10日に水耕栽培で作られた小松菜が登場します。楽しみにしてください。