

ランチタイム



令和6年(2024年) 10月
城陽市立学校給食センター
中学校

秋の気配が感じられる季節となりましたが、日中はまだまだ気温が高く、過ごしにくい気候が続いています。気温差が大きい季節は風邪をひきやすくなるため、衣服で体温調節を適切に行いましょう。

また、食事をしっかりと、規則正しい生活を送って、体調を整えましょう。

リクエスト給食を実施します!!

1学期に3年生を対象に、選択式のリクエスト給食のアンケートを実施しました。

調理方法ごとに好きな給食・もう一度食べたい給食を選んでもらい、その中から上位のものを組み合わせ、リクエスト給食として10月～12月に提供します!

また、アンケートの最後に9年間の給食の思い出を書いてもらいましたので、アンケートの結果とともに一部紹介します!

👑 アンケート結果 👑

大おかず(煮物)



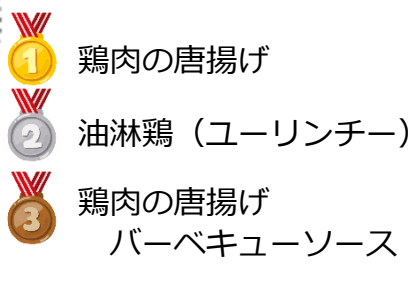
大おかず(汁物)



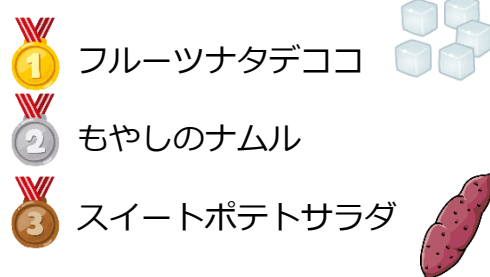
小おかず(炒め物)



小おかず(焼き物・揚げ物)



小おかず(和え物)



～9年間の給食の思い出～

家では出てこないような食材、メニューがあって、新メニューや好きなメニューのときはわくわくしていました。おいしかったです。

9年間給食を食べていたからこそ今の自分があると思うので、感謝してもしきれないです。

小学校の頃は、昼休みまで食べていたくらい給食が苦手だったけど、今は給食が大好きになりました。なので、毎日の給食を楽しみにしています。これからも中学生の間おいしい給食を作ってください。

城陽の給食は9年間本当に美味しかったです。学校に行きたくない日でも、給食のために学校に行ってた日もありました。高校にいてもずっと食べ続けたいです。最後の日まで給食をたくさん食べたいと思います。

毎日給食のメニューが違くて、今日の給食は何かなと考えるのが日々の楽しみでした!コロナが流行って班で給食を食べることができなくなったけど、最後の年はまた班で食べれて良かったです!

好き嫌が多い自分でも、給食のおかげで嫌いなものを食べ、克服することができました。9年間ありがとうございました。

アンケートに答えてくれた3年生のみなさん、ありがとうございました。みなさんの好きなメニューや9年間の給食の思い出を知ることができて、とても嬉しく思います。今年度も残り半分となりました。これからもおいしい給食をお届けしますので、楽しみにしてくださいね♪



10月に登場するリクエスト給食

10月9日(水)
麦ごはん
ハッシュドポーク
◎スイートポテトサラダ

10月15日(火)
ごはん
◎肉じゃが
こまつなののり酢和え

10月17日(木)
ごはん
◎キムチスープ
◎鶏肉の唐揚げ

◎がついた献立が、アンケート結果にランクインした献立で



じょうようめぐ 城陽の恵みをいただきます



こんげつ 寺田 いもを納品してくださる 吉岡 秀夫さんの 畑を見学させていただきました！



吉岡さんご夫婦です。荒州地区で寺田いも（さつまいも）や青ねぎ、大根、かぶなど、様々な野菜を栽培されています。



むらさき色がとても美しい寺田いもです！様々な品種のいもを育てられていますが、これは「なると金時」という品種です。「ふくむらさき」という名前の紫のさつまいもも栽培されています。



鎌で茎を切り、大きなスコップでいもを傷つけないように注意しながら掘って、収穫されています。給食ではとてもたくさんの量の寺田いもを使うので、収穫作業も大変です。5月の植え付け時期には、5種類の肥料を土にまぜこみ、うねをつくってマルチをひき、苗を植えていくそうです。

さいきん たいへん あつ なか 最近の大変な暑さの中、おいしい野菜が育つようにたくさんの工夫をしてくださっています。

がつ しょうよてい じょうようさん やさい
10月使用予定の城陽産野菜
*吉岡秀夫さん
寺田いも 357kg

じもと やさい
地元でとれた野菜は新鮮でおいしく、栄養も愛情もたっぷりです。

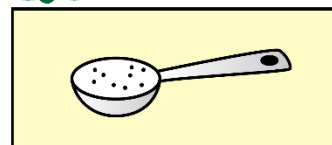


らいげつ よてい
来月に予定している、さつまいも
クロッケ用の芋もお世話になります

しよくひん 資源やエネルギーを大切に！ 食品ロスをなくそう！クイズ



Q1 日本の食品ロス量を、国民1人1日当たりで計算すると、どれくらいの量になるでしょう？



① 大さじ1ばい分



② おにぎり1こ分

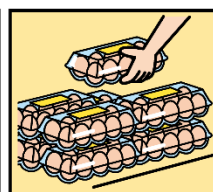


③ バケツ1ばい分

Q2 食品ロスをなくす工夫をしている行動に、○をつけましょう。（いくつでも）



① 買い物に行く前に冷蔵庫の中身をチェックする。



② 卵や牛乳など、奥にある新しい商品を選ぶ。



③ 曲がったきゅうりなど、不ぞろいな野菜を買う。

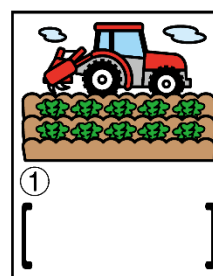


④ 賞味期限が切れていたら、すぐに捨てる。

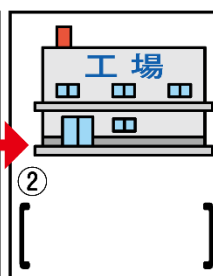


⑤ 食べきれない量だけ調理する。

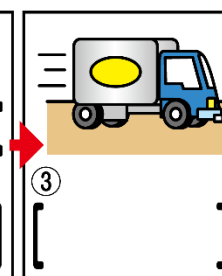
Q3 食べ物をムダにすると、資源やエネルギーもムダにすることになります。どんな場面でエネルギーが使われているか、下から選んで【 】に言葉を入れましょう。



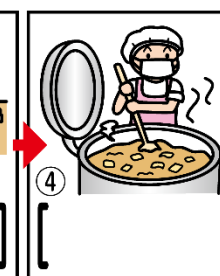
①



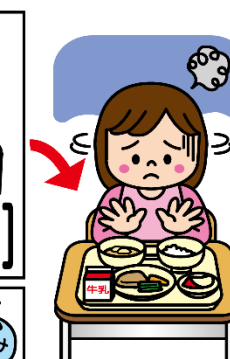
②



③

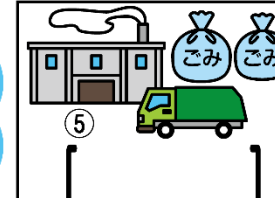


④



⑤

エネルギーは温室効果ガスとなり、地球温暖化の原因になります。食品ロスをなくしてエネルギーのムダ使いを減らそう！



⑤

食べ物をムダにすると

はこ 運ぶ ・ も 燃やす ・ か 加工する ・ りょうり 調理する ・ さいばい 栽培する

こたえ Q1=② [日本の食品ロスの量は約472万トン（「食品ロス量(令和4年度推計値)」農林水産省）で、1人1日当たり約103gの計算になる。] Q2=①③⑤ [②売れ残った商品は捨てられてしまうので、手前にある期限の近い商品を取るとよい。④賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切。] Q3=①栽培する ②加工する ③運ぶ ④調理する ⑤燃やす