

1月給食だよ

毎月19日は「食育の日」!! NO.19 2019. 1. 18 一関市花泉学校給食センター

3年間、おいしい給食もありありがとうございました。温かいごはんがおいしかったです。

野菜が多く入っていて、さらに今まで食べた中で一番好きだった南立にしました。

朝、時間が無く、朝食が十分にとれぬことがあり、給食がありがたかったです。弁当だと米(ご飯)が冷たくてイヤで、その分、給食がおいしく感じました。愛馬栗! 緑豆のきなこカクレモ...

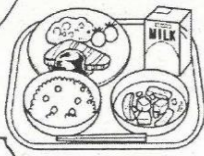
主菜のとり肉の照り焼きがおいしかったです...

9年間、毎日欠かさず給食を届けてくださり、ありがとうございました。栄養バランスの良い食事、5.6時間月も授業に集中して臨むことができました。ありがとうございました。

キムチスープの日は毎回おかわりをした。サラダでは一番カミサラダが女子だった...

「あげパン」は私の人生の中で1回しか食べたことがありません。なのでもう1回食べさせてください。

アンコール献立 第2段! 思い出のコメントを紹介しします



前回、給食で「ナン」が出たとき友達と楽しく食べたのを思い出した。そんなふうにもう一度楽しく食べることができればと思います。

(日本の家紋「和食」が食べたくて...)

主菜は、火焼き栗コロッケ。副菜は、よくかんで食べられる野菜汁ものは、みんなの好きな味噌ラーメン。デザートは、すっきり系で...

小学校の時からずっと梅和えが好きだった。のびまた食べたくなると...

コーヒー牛乳が出たときが初めてもおいしかったです。

かぼちゃコロッケ... おいしくて4つもおかわりしたくらい... どうしてももう1回位食べたい。

冬にあたたかいごはん、スープおかわりが出てきて本当にうれしかったです。

★12月の放射性物質測定検査結果 (一関市のホームページでも見ることができます。)

	放射性セシウム134	放射性セシウム137
1 12月3日	不検出(<6)	不検出(<9)
2 12月11日	不検出(<4)	不検出(<7)
3 12月19日	不検出(<4)	不検出(<7)

【参考】厚生労働省が定めた食品中の放射性物質基準値
【放射性セシウムの新基準値(Bq/kg)】
平成24年4月1日施行
飲料水 10 牛乳 50
一般食品 100 乳児用食品 50

○本測定は、トリアスラベクレルファインダー(シンチレーション放射線核種簡易測定機)を使用し、検出下限値が核種毎に10Bq/kg以下となるよう、測定時間を設定し測定しております。
○測定結果の表示について
・測定値が検出下限値未満の場合は「不検出(<00)」と表示し、カッコ内の<(不等号記号)のあとに、測定された「検出下限値の数値」を表示しております。
・「不検出(<検出下限値)」の表示は、放射性物質濃度が「測定された検出下限値」未満であったことを表します。これは、その測定の精度を示すものであり「<10」と表示されたものが「<5」と表示されたものより多くの放射性物質を含んでいるということではありません。

12月使用食材の産地

《野菜・果物》

キャベツ(花泉町)、だいこん(花泉町)、にんじん(千葉県)、きゅうり(宮城県)、じゃがいも(北海道)、さつまいも(茨城県)、はくさい(花泉町)、チンゲンサイ(宮城県)、春菊(宮城県)、小松菜(茨城県)、たまねぎ(北海道)、ねぎ(岩手県)、こねぎ(宮城県)、ごぼう(岩手県)、ピーマン(茨城県)、もやし(岩手県)、大豆もやし(岩手県)、しめじ(山形県)、えのきたけ(新潟県)、りんご(一関市)

《冷凍食品》

おろしにんにく(青森県、岩手県)、おろししょうが(九州)、さやえんどう(グアテマラ)、さやえんどう(国産)、ほうれん草(国産)、小松菜(国産)、ホールコーン(国産)、ブロッコリー(エクアドル)、カリフラワー(メキシコ)、グリーンピース(ニュージーランド)、かぼちゃ(国産)、むぎ枝豆(ベトナム)、茹で大豆(岩手県)、油揚げ(国産)、しらす(愛知県)、あさり(国産)、液卵(国産)、ウインナー(国産)、三陸鮭しゅうまい(国産)、たらこの角切り(北海道)、いか短冊(ペルー)、ハンバーグ(国産)、彩り野菜のメンチカツ(国産)、和風厚焼き卵(岩手県)、若鶏ハーブ焼き(国産)、チキンナゲット(国産)、肉だんご(国産)、星のコロッケ(国産)、ちくわの磯辺天ぷら(北米)、白玉だんご(国産)、キムチ(国産)、絹厚揚げ(北米)

《その他》

豚肉(一関市)、鶏肉(一関市、岩手県)、ベーコン(一関市)、たら(アラスカ)、ぶり(岩手県、宮城県、青森県)、さば(ノルウェー)、ホタテ貝柱フレーク(国産)、焼き豚(国産)、ささみフレーク(国産)、まぐろ油漬フレーク(タイ)、こんにゃく(群馬県)、豆腐(北米、カナダ)、たけこの水煮(国産)、干し椎茸(国産)、マッシュルーム(国産)、きくらげ(国産)、切り干し大根(国産)、米めん(一関市)、かやきせんべい(国産)、片栗粉(国産)、つぼ漬(国産)、ミックスビーンズ(国産)、カットわかめ(三陸)、レモン果汁(米国)、ゆず果汁(国産)、豆乳(国産)、白いりごま(南米)、白すりごま(アフリカ、北南米)、トマトピューレ(一関市)、トマトダイス缶(イタリア)、はちみつ(アルゼンチン)、いちごジャム(国産)、三色ゼリー(国産)

～家族と地域 笑顔でつながる 食育の環～

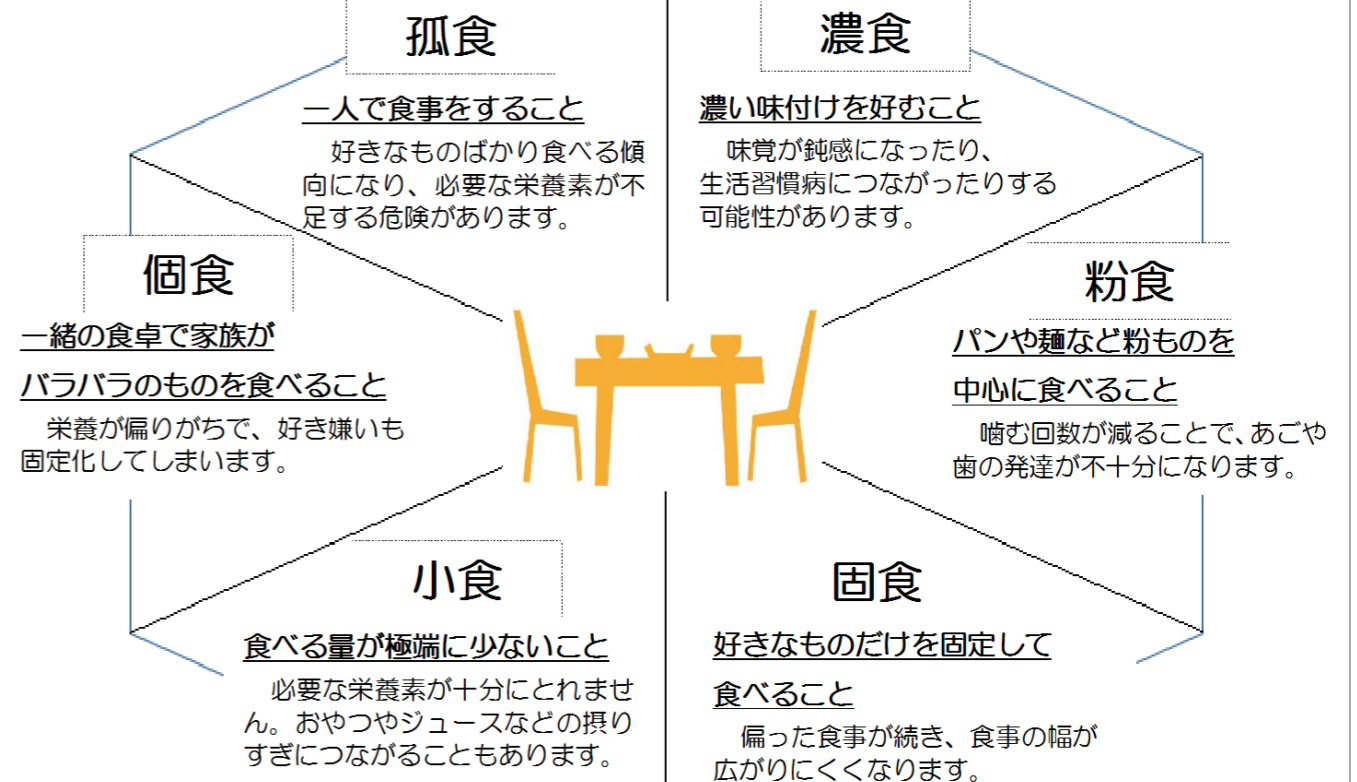
ちょっと知りたい

こ食のはなし



「共食」に対して、一人で食事をするを「孤食」といいます。「孤食」以外に、社会環境やライフスタイルの変化とともに様々な「こ食」がみられるようになってきました。様々な「こ食」は、コミュニケーション能力が育ちにくい、食事のマナーが伝わりにくいなど、食に関する問題点を増加させる要因となっています。

▶家庭の食事は「こ食」になっていませんか？



▶団らんで心の豊かさを

家族で食卓を囲み、団らんの場をもつことは、食の楽しさを実感させ、心の豊かさをもたらします。子どもの成長と発達の変化を日々観察することで、その変化にあった食事内容にすることも可能になります。

家族一人ひとりが忙しい毎日の中でも、みんなで食卓を囲む時間をできるだけ多くつくってほしいと思います。