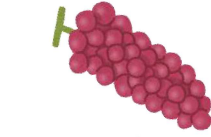


きゅうしよくだより

令和4年10月号(小学校)
昭島市学校給食共同調理場
TEL 042-541-8041



すっかり秋らしい気候になり、秋の虫がやさしい音色を聞かせてくれる季節になりました。秋はスポーツの秋、読書の秋、食欲の秋です。行事も多い季節です。色々な活動をするためにも、秋の味覚をたっぷりいただき、栄養をしっかりとって、元気に過ごしましょう。

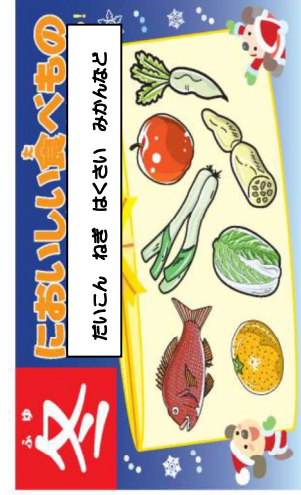


食べものの旬について

旬の食べものとは、その時期にたくさんとれて、一番おいしい時期の魚、野菜や果物などの食べもののことです。今は冷凍技術やビニールハウスでの栽培等の農業技術などが発達することにより、1年中いつでも食べられるものが多くなっています。しかし、旬の時期は一番栄養価が高く、味もおいしいですね。

10月の給食の献立では、秋が旬の里いも、ごぼう、さつまいも、にんじん、しいたけ、えのきだけ、しめじ、まいたけ、栗(くり)、梨(かとお)、秋刀魚(さんま)、鮭(さけ)などが登場します。秋に美味しい食べものを味わいましょう。

＜春・夏・秋・冬に美味しい食べもの＞



昭島梨ゼリーの紹介♪

今年度も昭島梨ゼリーを学校給食で提供します。昭島梨ゼリーは、市内6軒の生産者の方が、子どもたちに昭島の梨を是非、食べてもらいたいということで梨を提供してくださり、生産者、メーカー、学校給食課の三者でおいしいレシピを協議して作ったものです。



※10月20日(木)の給食で提供します。楽しみにしていてください。



← 昭島梨ゼリーのラベルには、アッキーとアイランも登場します！

「昭島の梨について

紹介します！」

※ 右の QR コードを読みこちから

↓ 動画の再生は

昭島市公式 YouTube にアップしている動画がご覧になれます。



昭島で採れる梨は、「多摩川梨」と言われ、多摩川沿い地域の梨組合だけが名付けることができるブランド梨の名称です。今回のゼリーで使用した多摩川梨の品種は甘味と酸味のバランスがよい「豊水」です。昭島梨ゼリーを通じて地域の特産物への関心が高まることを願っています。



情報提供

アレルギー物質を含む食品について

昭島市では、卵、魚卵、牛乳、乳製品、えびのアレルギー対応給食を行っています。使用しますが、使用する食材の中には、食物アレルギーの原因食品を原材料として使用していないにも関わらず、製造過程においてアレルギー原因食品が微量に混入することがあります。たとえば、「しらすぼし」や「ちりめんじゃこ」、「わかめなどの海藻類」、「あさりなどの貝類」には小さな「えび」、「いか」、「たこ」、「かに」が混入している可能性があります。また、「ちくわ」や「かまぼこ」等の練り製品は、原材料の魚が「えび」、「いか」等を餌にしている場合があります。

・詳しくは、担当栄養士までお問い合わせください。