

# 給食だより 10月号

2022年10月1日

中央区立佃島小学校

校長 永木 一郎

【今月の行事食】 読書の秋  
～お話給食・書籍から給食～



10月25日(火)

スパゲティマトソース  
野菜のパプリカドレッシングサラダ  
カスタードプリン

10月26日(水)

きのこごはん  
鯖の塩焼き&大根おろし  
お浸し・みそ汁

10月27日(木)

みそラーメン・しゅうまい  
キャベツともやしの酢醤油和え

10月25日(火) 【おいしいぼうし:シゲタサヤカ】

茶色くて、うっすらすけて、ペトペトして甘いにおい。そんな不思議なものが木に引っかかっていた。それは…。



10月26日(水) 【あめのひ きのこは…:ギンズバーグ】

アリの小さなきのこの下で雨宿りしていると、雨に濡れた蝶や鼠や雀に兎が。あれ?なんでみんなで雨宿りできたんだろう?



10月27日(木) 【ぼくがラーメンを食べているとき:長谷川義史】

ぼくがラーメンを食べている時、隣でミケが…  
隣のみっちゃんが…隣の隣のたいちゃんが…  
その隣のゆうちゃんが…その隣の町の男の子が…  
その隣の隣の町の女の子が…隣の隣の隣の…  
…世界の子供は何をしている?



GoToといーと「南アフリカ共和国」

バニーチャウ Bunny Chow

大きなパンの中身をくりぬいて、その中にカレーを入れた料理。南アフリカ共和国に移り住んだインドの方々が生み出した、パンを器代わりに使った食事が起源と言われています。給食ではバーガーに使う丸パンを使用しトマトカレーを入れチーズで蓋をして焼いたバニーチャウを提供します。



学校給食「鯖の味噌煮」のちょい話 10月5日

じつは中央区の学校給食「煮魚」を提供するようになったのは、平成12(西暦2000)年頃です。中央区は昭和時代から小中学校へ給食の実施はあり、色々な魚料理を提供していましたが「煮魚」の提供はありませんでした。初めての煮魚は「さんまの筒煮」「鯖の味噌煮」は二番目でした。

GoToといーと「チュニジア共和国」

ブリック Brik

ブリックはチュニジアで食べられている包み揚げ料理です。マルスーカと言う薄い皮に、半熟卵とツナを具にしたものがポピュラーと言われています。給食では春巻きの皮を使用し、うすら卵とツナ&じゃがいもを具としてブリックを作ります。



地産地消給食の日

10月はお休みです。



GoToといーと「セネガル共和国」

ヤサブレ Yassa Poulet

ヤサブレ、プレヤッサ、ヤサブレ、ヤーサブレなど紹介されているセネガルの料理を紹介しします。鶏肉と玉ねぎを煮込んでレモンの酸味、香りがさわやかな料理です。ごはんにかけていただきます。



えいようし

食べよう野菜350【児童は300】

今月の350の日は『10月6日(木)』です。1皿60g 感覚を身に付けてもらえるとうれしいです。

このマークが目印 →→→

