

食育だより

かつ ふなばしさんしよくざい こまつな こめ
10月の船橋産食材:小松菜・かぶ・米

令和8年10月 船橋市立飯山満小学校

実りの多いこの季節は、お米や多くの農作物が収穫を迎えます。給食でも、秋が旬の食材をたくさん取り入れ、新米も入荷する予定です。楽しみにしててください。

こんげつ もくひょう た がつ しよくひん さくげんげっかん
今月の目標:バランスよく食べよう!~10月は食品ロス削減月間~

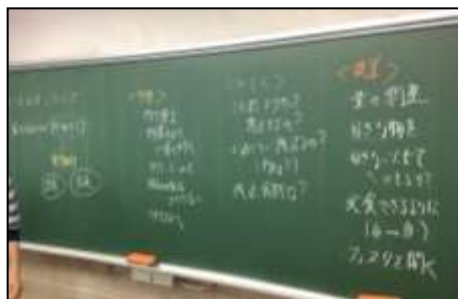
「食品ロスの削減の推進に関する法律(食品ロス削減推進法)」が令和元年10月1日に施行され、10月は「食品ロス削減月間」となりました。

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを食品ロスといいます。

給食では、10/16(金)の世界食糧デーに、だしをとり終わったあとのかつお節と昆布を再利用した「だしがらふりかけ」と「和風サラダ」、地産地消の観点から船橋産のお米(粒すけ)を取り入れました。また、10/29(木)には、30日の食品ロス削減の日にちなんで、いつも廃棄になってしまうパンの耳を使ってラスクを作ります。

4年生 総合的な学習の時間

4年生は、総合的な学習の時間で「フードロス」をテーマに学習をすすめています。社会科をはじめ他の教科でも学んできた、生産の仕事や水・電気・ガスの供給、廃棄物処理等の知識を活用しながら、自分で「これをやってみたい!」「これを調べたい!」という問いを見出し、探究しながら学習をすすめています。



問いを見いだす足がかりの1つとして、身近な給食で行っているフードロス対策は何か、栄養教諭が子供たちと一緒に授業を行いました。子供たちからの意見は、大人が気付かないような視点もあり、とても面白い時間となりました。

その後、フードロスについて各自調べたことなどを、新聞にまとめています。出来上がりがとても楽しみです。



9/25(金)セレクト給食~お月見団子(きな粉 or みたらし)

9/25にセレクト給食を実施しました。事前に、どちらがよいか選んでもらいましたが、ほぼ同数という結果となりました。これからも、楽しみになるような給食が提供できるよう、工夫をしていきたいと思います。

きな粉 411人 みたらし 413人



船橋市・ヘイワード市 姉妹都市提携40周年記念事業

令和8年は、船橋市とアメリカ合衆国・ヘイワード市との姉妹都市提携40周年にあたり、その記念事業の一環として、ヘイワード市を身近に感じ、興味や関心を持ってもらうことを目的として、市内小・中・特別支援学校の学校給食で、ヘイワード市で有名な食材や料理を取り入れています。ヘイワード市について知る機会になればいいなと思います。

本校では、以下の3つの料理を取り入れました。楽しみにしててください。

- ①「タコライス<10/14(水)>」
・・・ヘイワード市で有名な料理「タコス」
- ②「スラッピー・ジョー<10/15(木)>」
・・・ケチャップなどで野菜と一緒に煮込んだひき肉を、パンにはさんだ料理。「スラッピー」とは、「汚れた・だらしない」という意味で、食べると手や口元が汚れてしまうという意味。
- ③「ズッキーニとハムのスープ<10/15(木)>」
・・・町おこしのために始まった、ズッキーニフェスティバルが毎年開催されている。



★タコライス★



<材料> 約4人分(ご飯4杯分)

豚ひき肉	200g
にんにく・生姜	小1片
玉葱	小1個(150g)
人参	小1/2本(50g)
油	小さじ1と1/2
しょうゆ	小さじ1と1/2
ケチャップ	大さじ3
ウスターソース	大さじ1
食塩	小さじ1/4
オリーブオイル・カレー粉・チリパウダー	少々
トマト	1/4個
レタス	2枚
生食用チーズ	30g

<下ごしらえ>

- ・にんにく、生姜、玉葱、人参はみじん切りにする。
- ・トマトは角切りにする。
- ・レタスは細い千切りにする。
- ・チーズは小さな角切りにする。

<作り方>

- ①油で、にんにく・生姜を炒め、香りが出たら、豚ひき肉、玉葱、人参を炒める。
- ②材料に火が通ったら、調味料を入れ、好みの味に調整する。(タコミート)
- ③ご飯に、タコミートをかけ、トマト・レタス・チーズをトッピングして完成。(トルティーヤチップスをトッピングするのもおすすめです!)