

11月 給食だより



東温市学校給食センター

こんげつの
もくひょう

食べ物を大切にしよう（食品ロス）

小：食べ物を大切に作る気持ちをもつ。

中：「食べられること」に感謝し、食物を大切に作る気持ちをもつ。

朝夕の冷え込みに秋の深まりを感じるこの頃です。11月11日から15日は、「愛媛を食べる週間」です。旬を迎えた東温市産の穀物や野菜、芋をふんだんに使った給食を食べて、元気に過ごしましょう。

給食を通して地産地消の良さを知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取組です。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を
味わうことができる。



作っている人の顔が分か
り、安心感が得られる。



地域内で資金が還元され、
地域経済の活性化につながる。



農業が活性化すること
で農地が保全され、景観
の維持や洪水の防止につ
ながる。



輸送距離が短くなり、
エネルギーやCO2排出量
が削減でき、環境に優しい。



SDGs（持続可能な開
発目標）の達成に貢献で
きる。



作ってみませんか？～さつまいも汁～

【材料（4人分）】

鶏もも肉	75g	麦みそ	大さじ3	
しょうが	2g	白みそ	大さじ1	
長ねぎ	1/3本	濃口しょうゆ	小さじ1/3	
サラダ油	少々	A {	煮干し	20g
玉ねぎ	1/2個		水	600g
にんじん	1/3本			
さつまいも	1/2本			
油揚げ	1枚			
葉ねぎ	5本			



【作り方】

- ① Aで煮干しだしをとる。
- ② 鶏肉は一口大、しょうが・長ねぎはみじん切り、玉ねぎはスライス、にんじん・さつまいもはいちょう切り、油揚げは短冊切り、葉ねぎは小口切りにしておく。
- ③ 熱したフライパンでしょうがと長ねぎ、鶏肉を炒める。色が変わったら、さつまいもと葉ねぎ以外の食材を入れて炒める。
- ④ 野菜がしんなりしたら、①・さつまいもを入れて煮る。
- ⑤ さつまいもに火が通ったら、調味料を加えて味を調え、葉ねぎを加えて完成。



ちさんちしょう 地産地消



東温市誕生20周年記念給食の舞台裏について紹介します！



とうおんし きゅうしょく し 東温市の給食を知ろう！食べよう！



とうおんし たんじょう しゅうねん きねん がつと おか
東温市誕生20周年を記念して、9月10日に
いわ きゅうしょく しゅうし
お祝い給食を実施しました！！

あかまい ほん 赤米ご飯



とうおんしさん あかまい いっしょ
東温市産の赤米を一
緒に炊き込みました。

さんしょくあ 三色和え



む 蒸すことで、
やさい あまみ がぎ
野菜の甘みがぎ
ゅっと閉じ込め
られます！



む き やさい む
蒸し機で野菜を蒸
しんくうれいきやくき いっき
し、真空冷却器で一
気に冷やします。

れいきやくがま ひ
冷却釜で冷やしなが
あじつけをして かんせい
ら味付けをして完成！

とうおんし たんじょう しゅうねん きねん きゅうしょく 東温市誕生20周年記念給食ができるまで

えひめけんさん ぶた にく 愛媛県産豚ヒレ肉のトンカツ



しきく 試作①

しきく 試作②

しきく 試作③

サクサクのトンカツ完成！

しきく 試作をくりかえした力作！！
なま 生パン粉を一つひとつ手作業
でつけて揚げていきました。



ポエム



かた なんど うちあわ
ポエムの方と何度も打合せをして、
オリジナルのロゴシールを貼った
ポエムが完成！

しょくもつ 食物アレルギー用の
デザートにもシールを
貼りました！



いわ とうおんじる お祝い東温汁

ちから仕事！



こねて、ほうちょうき
手作り団子のできあがり！

いわい もし
「祝」の文字が
は 入ったかまぼこを
い 入れました！

だんご 団子をゆでて、
しる なか い
汁の中に入れたら
かんせい 完成！

あじつけのり 味付けのり



しゅるい オリジナル
4種類のオリジナル
パッケージに大変身☆彡

いただきます☆

できあがり★

おいしいなあ♪

