

11月 給食だより

令和 4年 10月 28日
東久留米市立第二小学校
校長 澤井 康郎
栄養士 野口 光代

11月11日は「くるめ産給食の日」 地産地消を味わおう

給食では「**地産地消**」を推進しています！

11月11日はくるめ産給食の日です。市内で収穫された食材を使った献立を提供します。今年はリクエストの多いくるめスパゲッティです。「地産地消」という言葉を聞く機会が増えています。地域で生産・収穫された食材を地域で消費する取り組みのことです。採れたてで新鮮、作っている人が分かるので安心、輸送距離が短いのでエコなど「地産地消」の良さを、ランチ通信などで給食時間に児童に伝えています。



地域資源PR
キャラクター

湧水の妖精
るるめちゃん



給食でも地場産物の活用を通し、子供たちへ地域の食文化や生産者の苦労などを伝え、食べ物を大切にする心を育てています。また、市内には農地のそばに庭先販売所が設置されているところもあり、東久留米市の新鮮で旬の野菜を購入することができます。ご家庭でも地産地消に取り組み、地域の活性化や環境保護に貢献してみてください。



東久留米市の農業は住宅地と畑が隣り合う都市型農業です。近年は宅地化が進み、農地が少なくなっています。多くの苦労を乗り越えて収穫された野菜類を給食でもおいしく調理しています。



東久留米市ホームページより

給食室の改修工事が終わりました。

10月17日に給食室での調理が再開しました。倉庫で保管されていた大型機器がもとどおり、ガスや水道、電気設備を再接続し、メンテナンスをして使用開始しました。



食中毒や事故防止のために、更新される衛生管理基準に沿って、新たに野菜や果物を洗うシンクが導入されました。調理室への異物混入を防ぎます。



通常の給食に戻り、久しぶりの配膳では、ぎこちない様子でしたが、すぐに感覚がもどってきばきと支度をしていました。



アレルギーとの接触がないように、アレルギー除去食を盛りつけるエリアの床面を色分けし、作業区域がはっきりわかるようになりました。

おいしいよ！東久留米！！ 市内柳産にある 奈良山園を紹介します。



摘み取りしたキウイは1週間ほど追熟します。写真は10月中旬に収穫したレインボーレッドという品種です。



実がなる木に育つまで長い年月がかかります。そして、ほとんどの果物は1年に1回しか実をつけません。おいしい果物にするため土の改良や間引きの調整など手間と愛情をかけて育てています。



市内農家の奈良山園では、夏はブルーベリー摘み、秋はキウイフルーツ狩りができます。果物の受粉を助けるため養蜂も行い、販売されているはちみつは人気商品です。市内の農協や販売所に出荷しているそうです。給食でも奈良山園さんの食材を使用できるように手続きしています。



保護者の皆様へ

※11月の給食費の引き落としは7日（月曜日）です。4日（金曜日）までに入金をお願いいたします。残高不足で引き落とし不能（未納）になるご家庭が増えていきます。適正な給食提供のため、期日を守った給食費の納入をお願いいたします。残高不足で引き落としができなかったご家庭には児童経由で未納通知を配布します。内容をご確認のうえ、至急入金をお願いいたします。