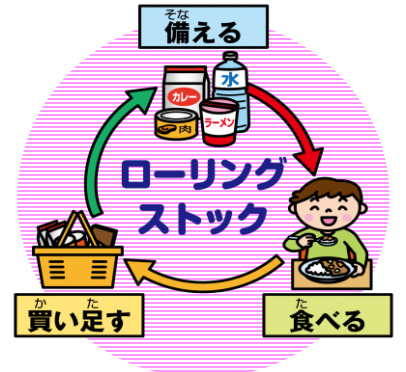


9月 学校給食だより

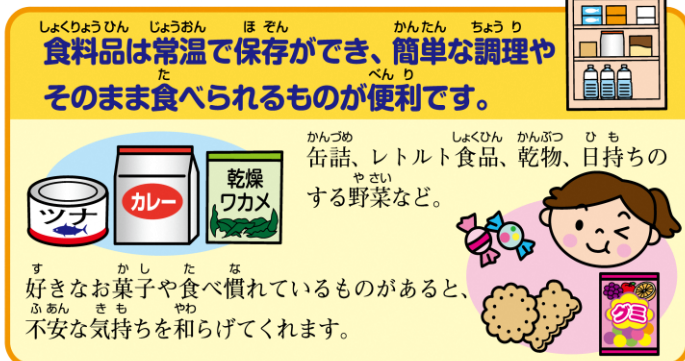
あさひ給食センター
令和7年度 家庭用



9月1日は「防災の日」です。秋は台風シーズンということに加え、近年では気候変動の影響から豪雨も頻発し、各地で甚大な被害が相次いでいる状況です。台風の予報が出てから慌てて買いに行っても売り切れ...ということのないよう、日ごろから水や食料品は多めにストックしておくことで安心です。水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたら買い足す「ローリングストック」で無理なく備えましょう。



カセットコンロとボンベがあれば、食べられる食品の幅が広がります。



数品を同時に作れて水を節約できる「湯せん調理」がおすすめです。

- ① 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
- ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。



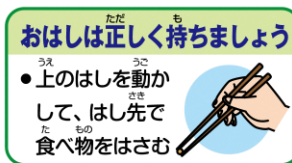
お彼岸は春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日前後7日間のことをいいます。古くから、お墓参りをして先祖供養をする風習があります。また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季節の移り変わりを感じる時期でもあります。

お彼岸の食べ物といえば、ご飯をつぶして丸め、小豆のあんで包んだ「おはぎ」があります。

これは秋の花である「萩」にちなんで呼ばれた。春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。



食事は友達と一緒に食べるとよりおいしく感じます。周りの人と気持ちよく食事をするために、1人1人が食事のマナーを守りましょう。



参考: 全国学校給食協会「学校給食」

今月の地産地消情報

あさひさん 朝日産	つるおか 鶴岡・庄内産	けんないさん 県内産
月山ワイン 魚ザのギョウザ わらび 旬菜倶楽部 じゃがいも なす・ピーマン	鶴岡産はえぬき・鶴岡産雪若丸・鶴岡産つや姫 牛乳・豚肉・甘塩鮭・サメのカレーライ キャベツ・きゅうり・小松菜・チンゲン菜 ねぎ・梨・ベビーリーフ・干し椎茸・だだちゃ豆 えのきだけ・酒・しょうゆ・みそ	中華麺 (ゆきちから100%) 大豆・豆腐 生揚げ 油揚げ プレーンヨーグルト

★今月の地産地消ウィークは 16日～19日です。

学校給食レシピ

作ってみませんか?

