



ぱくぱく

発行：令和2年10月
小林東方学校給食センター

秋分の日が過ぎ、涼しさを感じられる過ごしやすい季節になりました。
スポーツの秋、読書の秋、そして食欲の秋と、楽しみが多い季節です。規則正しい生活で体調を整え、充実した日々を過ごしましょう。

県産農畜水産物応援消費推進事業

新型コロナウイルス感染症の影響で、外出などの消費が特に大きく落ち込む食材を、給食で提供することになりました。

マンゴー、宮崎牛、みやざき地頭鶏、魚を10月からの給食で提供予定です。10月はマンゴー、宮崎牛が出ます。11月にはみやざき地頭鶏、魚が出る予定です。楽しみに待っていてください。

みなさんも宮崎や小林の食材をたくさん食べて応援しましょう!!

宮崎牛



豊潤な味わいと、とろける食感で有名な宮崎牛。厳しい品質基準で知られる宮崎牛は特に肉質の高さに評判があります。味はほのかに甘く、コクのある風味が特徴です。

完熟マンゴー



マンゴーは『完熟』にこだわり、樹上で熟し自然に落ちたものだけをネットでキャッチし収穫しています。トロピカルで濃厚な甘みが多くの人に大人気です。宮崎ブランドの『太陽のタマゴ』は特に厳選されたものばかりです。

みやざき地頭鶏



地頭鶏（じどっこ）は宮崎県や鹿児島県の一部で古くから飼育されてきた鶏です。飼育していた農家さん達はその美味しさから当時の地頭職に献上していたことから名前がついたと言われており、国の天然記念物にも指定されています。

弾力のある肉質とジュワーとくる旨味や歯ごたえが特徴です。



私たちにできること



宮崎県内の生産者の方々を支え、地域の経済を守っていくために、今、私たちにできること。それが地産地消で応援消費をすることです。

“知ろう・使おう・広げよう”をスローガンにできることから少しずつ始めてみませんか？



宮崎や小林の様々な魅力を一人ひとりが気付き、発見する。



地産地消を意識して県産品や地元製品を進んで購入する。



宮崎や小林の魅力について口コミや、SNSを利用して発信する。

旬のものを味わって食べよう!



食べ物には「旬(しゅん)」があります。「旬」とは、野菜や果物、魚がたくさん獲れる季節で、食べ物や地域によって違いますが、いちばんおいしくて栄養もたっぷりの時期のことです。旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化も感じてみましょう。

旬の食材チェック表



いちご	たまねぎ	あさり	アスパラガス	トマト	ゴーヤ	かつお
じゃがいも	たけのこ	そら豆		きゅうり	ピーマン	枝豆
						なす
白菜	大根	ねぎ	みかん	しいたけ	ぶどう	れんこん
ぶり		ほうれん草	かぶ	しめじ	ごぼう	米
					さんま	

給食に関するご感想をいただき、ありがとうございます!

いつもおいしい給食をありがとうございます。
子どもに給食は何が好き?と尋ねると“全部好き、全部おいしいよ”と教えてくれました。自宅では、牛乳をまったく飲みませんが、“学校のはおいしいよ”と飲んでいるようです。本当にお疲れ様です。

三松小1年 保護者

毎日、「学校の給食はおいしい!!」とニコニコ笑顔で話してくれます。今後もよろしくお願いします。

三松小2年 保護者

ぼくは、ポークカレーがすごくおいしいと思います。毎日、ぼくたちのために給食を作ってくださってありがとうございます。これからも、よろしくお願いします。

永久津小6年 児童

きりとり

◆ 給食に関する御感想などをぜひお聞かせください。
下の欄に御記入後、切り取って、学級担任の先生を通して給食センターへお返しください。

() 学校 () 年 お名前 ()