



給食だより

川南町学校給食
共同調理場
令和3年10月

朝晩が肌寒くなってきましたね。昼間と夜の気温差で体調を崩しやすい時期でもあります。実はこの気温差が秋のおいしい食べ物を作るそうです。同時に、体が冷えるとより多くのエネルギーを必要として食欲が増進するので「食欲の秋」といいます。食べすぎに気をつけながら、秋の味覚を味わいましょう！

給食で使う材料を知ろう！

給食で使う材料は、川南町内、宮崎県内、国内、外国など、いろいろなところで作られ、牛乳屋さんや町内の商店さん、学校給食会さんなど、いろいろな業者さんが給食室に届けてくださっています。今回は、ほんの少しですが、給食の材料がどこで作られたものなのか、そしてどんな業者さんが届けてくださっているのかをご紹介します。



川南町内

- ★丸喜 …川南町産のお米（コシヒカリ）
- ★安藤商店、市木原商店、武本商店 …たまねぎ、にんじん、じゃがいもなどの野菜
- ★おすず村 …きゅうり、スイートコーン、キャベツ、ねぎなど季節の野菜
- ★協同ファーム、ゲシュマック、ミヤケイフード …鶏・豚肉
- ★川谷水産 …かつおなどの魚 ★通浜直売所 …びんちゃんコロック、クイチフライなど
- ★赤坂 …浜うどん ★杉尾豆腐店 …とうふ
- ★アリマン乳業 …トロン汁やシチューに使う調理用牛乳

町外

- ★宮崎県学校給食会(宮崎市) …魚加工品、卵、冷凍野菜、デザートなど
- ★長田パン(宮崎市) …パン ★中村牧場(都城市) …牛乳 ★ミヤチク …牛肉
- ★ヤマエ(都城市) …調味料(しょうゆ、酢、みそなど)
- ★晴峰商事、南給(宮崎市) …冷凍きのこ、冷凍野菜、ガラスープなど

- 町内 ピーマン
- 国内 かんばち(鹿児島) さつまいも(鹿児島)
- 外国 カシューナッツ

ある日の給食は…

9月3日(金)
ごはん、わかめスープ
カンパチとカシューナッツの
あげに、牛乳

※国内産は、詳細な産地が分かるもののみ記載



- 町内 ねぎ
- 国内 たまねぎ、にんじん(北海道) えのきたけ(福岡) たけのこ
- 外国 わかめ かまぼこ(国産が混ざる製造方法)



～県産品を食べて 地元生産者を応援しよう～



今年度も、昨年度同様、新型コロナウイルスの影響で消費が落ち込んだ県産食材を積極的に給食に活用しています。その日の給食時には、放送一口メモで、それぞれの食材の特徴を紹介しています。普段はめったに給食に登場しないような食材もあるので、家庭でぜひ話題にされてみてください。

- 6～11月 真鯛(4回) 10月 カンパチ(1回)
- 10～12月 宮崎牛(4回) 10月 うなぎ(1回)
- 6～11月 地頭鶏(5回)

10月は、食品ロス削減月間です！

「手前から買う！」で食品ロスを減らそう



食品ロスは、食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。調理や食べる時だけではなく、食品を買う時から食品ロスを削減するためにすることができます。食品を買う時、期限が長いものから取ると、期限が短いものが残り、それが食品ロスにつながってしまいます。奥の方から取るのではなく、手前から買うようにします。