

10月給食たより

令和元年10月
邑楽町立学校給食センター

暑さがやわらぎ、過ごしやすい10月は、勉強にスポーツに、そして芸術に、子どもたちの活躍が多いに期待されます。食の分野でも、お米をはじめ、たくさんの農産物が収穫され、さんま・さばなどの魚も、脂がのっておいしい「実りの秋」です。よく食べ、よく運動し、心身ともに実りの多い秋にしましょう。

今月の給食目標 地域でとれる農産物を見直そう

給食センターでは、年間を通して邑楽町で収穫された農産物を給食の食材として使用しています。一学期に使用した、邑楽町の農産物を紹介します。



品目	量	品目	量	品目	量
こめ	8,370kg	キャベツ	832kg	ねぎ	33kg
じゃがいも	1,577kg	だいこん	50kg	かき菜	21kg
なす	145kg				



あさ はんた 朝ご飯食べていますか？

毎年、5月と1月に邑楽町全学校の小学5年生と中学2年生に食生活アンケートを実施しています。今年の5月に実施した結果をお知らせします。前年度より小学生の割合・中学生の割合とも下がってしまいました。児童生徒、全員が必ず朝ご飯を食べてきてください。

ぐんま食育こころプラン(第3次)では、今年度までに「朝食を全く食べない小学生・中学生の割合」を0%にするという目標を立てています。

毎日必ず朝ごはんを食べる	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
小学校	88%	88%	92%	87%
中学校	87%	89%	84%	83%



つくって!つなげて!邑楽町!!
~邑楽町の食文化を伝えていこう!~

里芋のサラダ

【材料】(4人分)
里芋・・・200g にんじん・・・1/2本
ハム・・・2枚 きゅうり・・・1/4本
マヨネーズ・・・大さじ1強
ポン酢・・・小さじ1 塩こしょう・・・少々

紹介していただいたのは、
邑楽町生活研究グループの
飯塚正江さんです。



なべ つか 鍋を使わないで、手軽にできますよ!

- 【作り方】①里芋は、柔らかくなるまで蒸して、皮をむき、粗くつぶしておく。
②ハムは、1cmの角切り、きゅうりは薄切りにして塩でもみ、水気を絞る。
③にんじんは、いちょう切りにしてラップをして、レンジで加熱し、冷ましておく。
④調味料をよく混ぜ合わせ、①②③と合わせて和える。