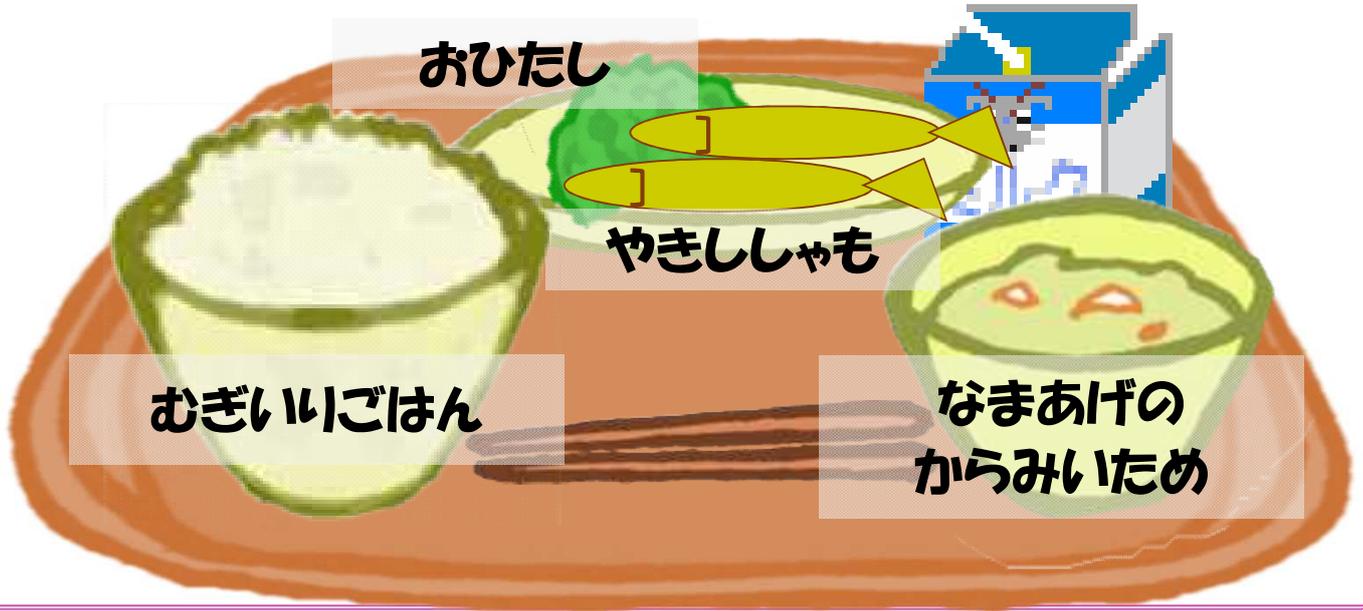


10月25日(火)



きょうのひとくちメモ

ししゃも・・・

ふだん^{わたし}私たちが^た食べている「ししゃも」のほとんどは、実は「カペリン（カラフトシシャモ）」という^{さかな}魚であることは知っ^していますか。

「シシャモ」と「カラフトシシャモ」の違い

シシャモ

身体が赤っぽくてふっくらと丸みを帯びている



カラフトシシャモ

丸みはなく細身でシュッとしている



^{ほん}本シシャモは、^{にほ}日本^ん古来の^{さかな}魚で、^{かず}数が^{すく}少なく、ほとんど^{でま}出^わ回らないので、アイスランドやノルウェー^{さん}産の^{カラフト}シシャモが、^{ひろ}広く^{りゅう}流^{うつつ}通しています。

10月26日(水)

はなしきゅうしょく
お話給食

バナナ

**スパゲティー
ナポリタン**

ゆでやさい

チョコスコーン

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしょくざい
今日の徳次郎町の食材

チョコスコーン

きょうのひとくちメモ

バナナ・・・

2004年から、果物の消費量第1位に輝くほど、日本人にとって身近なバナナですが、初めて食べた日本人は、戦国時代の武将 織田信長です。知っていましたか。

1903年、台湾の商人が神戸に持ち込んだのが正式な日本でのバナナの輸入の始まりとされています。昭和30年頃までは高級品として1房250円（現在の7500円）程度で流通していました。その後、1963年にバナナの輸入が自由化され、台湾に加えエクアドルやフィリピンなどのバナナも流通するようになり、現在に至ります。

10月27日(木)

いろいろいやさいの
あつやきたまご



まいたけおこわ

もやしとにらの
ごまあえ

きょうのひとくちメモ

舞茸...



天然の舞茸は、9月下旬から10月上旬にかけて収穫できます。



1928年に森本彦三郎がアメリカのマッシュルーム栽培をヒントに「おがくず人工栽培法」=現在の菌床栽培の原点を考えだしました。現在の舞茸の栽培は、この菌床栽培が主流です。

空調管理された室内で栽培されているため、量も価格も1年間ずっと安定し、形のよいものが出回っています。

「森の妖精」という本に、森本彦三郎さんの波乱に満ちたきのこ人生が描かれていますので、ぜひ読んでみてください。



10月28日(金)

はなしきゅうしょく
お話給食



とちぎけんさん
ヨーグルト

ポイルキャベツ

てづくり
かぼちゃコロッケ

なめし

かぼちゃの
まろやかみそしる

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしょくざい
今日の徳次郎町の食材

こめ・かぼちゃ

きょうのひとくちメモ

14匹のかぼちゃ...



10月27日から11月9日まで、全国読書週間です。晃陽地域学校園でも、読書にまつわる行事を行います。給食では、おはなし給食として、「14匹のかぼちゃ」のページからかぼちゃ料理が飛び出してきました！！

絵本作家 いわむらかずお

1939年東京生まれ。1975年東京を離れ、栃木県益子町の雑木林の中に移り住む。

「14匹きのシリーズ」や「こりすのシリーズ」は国内だけでなく、世界の子どもたちに親しまれている。1998年4月栃木県馬頭町に「いわむらかずお絵本の丘美術館」を開館。



10月31日(月)



こんだて
ハロウィン献立

8日課 12:00給食

ハロウィンプリン



とりのカチャトーラ

じゅうろくこくごはん



ハロウィンスープ



ちさんちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材
こめ

きょうのひとくちメモ

ハロウィン🎃...

今日、10月31日は、ハロウィンですね🎃 給食でも、おばけを連想させるハロウィンの仮装をしてみました。
紫色のごはんに、赤いソース、黒いスープに、かぼちゃのハロウィンデザートです。

そもそも、ハロウィンとは、秋の収穫をお祝いし、先祖の霊をお迎えするとともに悪霊を追い払うお祭りです。古代ケルト人が行っていたお祭りが広まったものです。

