

給食センターからこんにちは

9月の小学校の献立より・・・



☆平成22年9月14日(火)の給食紹介☆

小学校

エネルギー:701kcal たんぱく質:27.0g

★ピラフ

☆火腿チーズピカタ

★花野菜サラダ(マヨネーズ)

☆チリコンカン

★酒々井町でとれた梨

★牛乳

献立紹介～チリコンカン～

チリコンカンは、アメリカ南部やメキシコで食べられる料理です。チリパウダーという香辛料を使った豆の煮込み料理です。給食では、ケチャップ味を基本にしているので、ほとんどからくしていません。

不足しがちな「まめ」(大豆)と「野菜」をたっぷり入れて、煮込んでいます。

暑さで食欲の出ない人でも食べやすいので、しっかり食べてほしいと思います。



給食センター通信より

～酒々井町でとれた梨～

今回の給食は、酒々井町(伊籾)でとれた「梨」で、「豊水」という種類です。梨は、夏の終わりから、秋の始めが旬の果物です。

梨の生産者・岩澤さんにインタビューしました

★梨は1本の木にどのくらい実がなりますか？

→250～300個です。

★育てるのに気をつけていることや、苦労したことは何ですか？

→授粉^{じゅうふん}：花粉を「ぼん天」というものを使って、めしべの柱頭につけていきます。

摘果^{てきか}：よりよい状態の実に栄養を集中させるため、そのほかの実を摘みとる作業です。

剪定作業^{せんてい}：冬の間にするお仕事です。12月頃から翌年使う枝を見分ける作業です。

このように一つ一つの作業もとても手間がかかっています。

★最後に酒々井町の子どもたちへメッセージをお願いします。

→天候に影響を受けながらも、家族で力を合わせて作った梨を食べてください。

★小学校は石毛さん、中学校は9日(木)に岩澤さんの梨を使わせていただきました。子どもたちからも、「おいしい」と多くの声を聞くことができました。



小学校で210個、
中学校で90個の
梨を使いました。

