令和5年8月25日 飯能市立奥武蔵小学校給食室 (奥武蔵給食共同調理場)



2 学期が始まりました。学校には元気な笑顔と活気があふれています。 夏にたまった疲れを秋にひびかせないためにも朝食をしっかりとるなど規則正しい生活を心がけ、体調管理に十分注意してほしいと思います。

9月1日は防災の日 ~日頃の備えで身を守る~

9月1日が防災の日となったのは1923年9月1日に発生した関東大震災に由来し、今年はちょうど100年にあたります。災害が起こると、いつもの生活が一変してしまいます。そんな時まず一番に考えなくてはならないのは「食べる」こと。非常時に備えて普段から非常食や長期保存のできる食品を準備しておきましょう。

災害に備えましょう

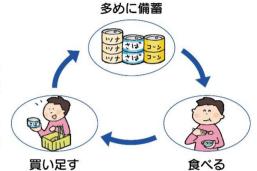
災害はいつ起こるかわかりません。日頃から、常温で保存できるものなどを 多めに備蓄しておきましょう。



日常的に備蓄をしよう!

ローリングストック法

ローリングストック法とは、普段から少し多めに食品などを買っておき、日常的に食べて、食べた分だけ買い足す方法です。常に一定量の食料を備蓄でき、賞味期限切れによる廃棄も減らせます。また、災害時に食べ慣れているものが食べられます。



災害に備える

備蓄に便利な アルファ化米



水の備蓄は一人1日3L

水は、命を守るためにとても大切です。飲料水 (調理用を含む)の備蓄は一人1日3Lが目安です。 大規模災害発生時には、1週間分の備蓄が望まし いとされています。そのほかにも、トイレを流す ためなどの生活用水の備蓄も必要です。



アルファ化米は、水や湯を入れるだけで食べられて、レトルトの足にくらべて軽いのが特長です。登山などの推出会や、※

ト食品にくらべて軽いのが特長です。登山などの携帯食や、災 害時の非常食として、とても便利です。食料の備蓄は、普段から多めに買っておき、賞味期限を 考えながら計画的に消費して、そ

の分を補充すると、いざという時 に賞味期限が切れていた! とい うことがなくなります。



8、9月の給食より

• 行事食等

野菜の日…8/31 (や・さい) 防災の日…9/1 開校5周年記念献立…9/28 お月見献立…9/29

・季節の料理

ミラノ風野菜スープ、夏野菜カレー、冬瓜と豚肉のみそ炒め、さんまごはん、秋味シチュー、月見団子汁

• 地場産物 (飯能市産) 米、大豆、梨、栗(吾野産)、はちみつ(吾野産)

・旬の食材 栗、さば、さんま、ズッキーニ、トマト、なす、かぼちゃ、とうがん、梨、ぶどう

【 ズッキーニ 】

ズッキー二はイタリア語で小さなかぼちゃを意味し、きゅうりに似ていますがかぼちゃの仲間です。原産地はアメリカ南部やメキシコですが植民地時代にヨーロッパに伝わり特にイタリアやフランスでよく食べられています。皮は緑色や黄色、形は丸やUFOのような形のものもあり、イタリアでは実だけでなく花も食べます。

【なす】

なすは夏野菜ですが8月になると虫などの影響で育ちが悪くなります。そこで、お盆が過ぎたころ思いきって枝を切ってしまうと9月に再び枝が伸び、実をつけるため秋にも収穫することができます。秋なすには「秋茄子は嫁に食わすな」という有名な言葉があります。これには秋なすはとても美味しいため「嫁には食べさせたくない」と、なすには体を冷やす作用があるため「美味しいからとたくさん食べて体を壊してはいけない」という正反対の2つの意味があります。

【 とうがん:冬瓜 】

とうがんは漢字で"冬"に"瓜"で冬瓜と書きますが夏が旬の野菜です。夏野菜なのに冬瓜という名前がついたのには貯蔵性があって 冬までおいしく食べられるからという説があります。また、冬瓜には体を冷やす作用があり暑い時に食べると涼しくなる効果があります。

【栗】

栗は縄文時代の人々が主食として食べていて青森県の三内丸山遺跡からも栗の化石が出土しています。年間平均気温が15℃前後・最低気温が-20℃にならないところであればどこでも栽培が可能なため、日本のほぼ全域で見ることができます。生産量は茨城県・熊本県・愛媛県・岐阜県・埼玉県の順に多く、学区にも栗の木がたくさんあります。28日の給食では吾野産の栗を使って栗ごはんを作ります。