

# 給食だより



令和5年度 10月号

愛知県立小牧特別支援学校

暑さが落ち着き、過ごしやすい日が多くなってきました。いよいよ実りの秋がやってきます。サツマイモや栗、きのこ、新米など、たくさんの秋の味覚を楽しみましょう。さて、10月30日から11月2日までは給食週間です。給食ができるまでに、どのような人々が関わっているのか、この機会に考えてみましょう。

## 秋は新米の季節です

給食では、「あいちのかおり」という品種のお米を使用しています。大粒で香りがよく、適度な甘みがあり、冷めてもおいしく食べられるのが特徴のお米です。愛知県内では、お米の生産量の40%が「あいちのかおり」となっており、県内で最も多く作られています。



田んぼにお米の苗を植えることを「田植え」といいます。

農家の方々が、害虫や天候への対策をしながら稲を育てます。秋になるとようやくお米の収穫です！  
今年猛暑の影響で、稲刈り時期を早める、お米の品質が低下した、など、お米への影響のニュースがたくさんありました。



## 食育コーナー

中学部「くらし」の授業では、その日の給食を題材に、五感を使った食育を行っています。給食メニューが「かぼちゃと枝豆のクリームシチュー」の日には、実際にさやに入った枝豆を触ったり、じっくり見たり、においをかいでみたりしました。指を使って枝豆を出す体験もしました。さやをしっかり持って、豆がぽんっと飛び出せば拍手です！その後の給食は、おいしく食べることができたかな。



給食を作ってください

## 調理員さんの一日

①7:30  
食材を受け取る



②8:30  
野菜を洗って切る



③10:00  
調理



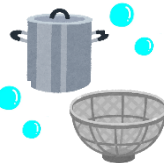
④11:00  
食缶や弁当箱に盛り付け



⑤11:45  
ワゴンで教室に運ぶ



⑥12:00  
使った器具を洗う



⑦13:00  
食器を洗う



⑧15:30  
翌日の確認

