高萩市立 学校給食センター

「暑さ寒さも彼岸まで」というように、日に日に暑さがやわらぎ、過ごしやすい気 **くないできます。 様は、お来や大豆、菫いもなど、昔から白素人の食どだらに欠かす** ことのできない作物が収穫を迎える季節です。また、漢字で「秋力魚」と <sup>♠</sup> ミサンマをはじめ、サケ、サバ、カツオなどの 魚 は、 穏になると た。 だがのっておいしくなります。。 続の実りや自然の意みに感謝し、 



# 



管さんは、どんな味が好きですか? 食べたときに常 じる味は「替味・塩味・酸味・苦味・うま味」という5つ の基本味に分けられ、料理は、この基本味の組み合わせに よって、さまざまな味わいが生み出されています。また、

おいしさを感じるのは、喉だけでなく、 ッょラ ッ 料 理の見た自、かんだときの音やかみごたえ <ち 口に入れたときの温度など、さまざまなことが がんけい 関係しています。 食事のときは、それらを **煮識して、よく喋わって食べましょう。** 













| 茨城県は、さつまいもの栽培面積・生産量ともに全国第2位を誇っています。 「町の品種をリレー覧」で出荷しており、1 年を通して替いさつまいもがおいしく たでいた。特に出荷量が多い時期は、9月~3月です。



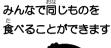
にち じょうせい かつ

## できることから取り組んでみませんか?

おける SDGs 給食ではこんなことに取り組んでいます!

栄養バランスを考えた 献立を提供しています あんしん た 安心して食べられるよう えいせいてき ちょうり 衛生的に調理しています







給食時間にできる SDGs の取り組み

一人ひとりが意識してみよう!

きゅうしょく **給 食 から、バランスのよ** い食事について学ぶ



<sub>ょっき</sub> たいせつ つか 食 器を大切に使う



たるべく残さず食べる



### ≪10 月分給食使用予定食材産地≫

	食材	産地	食材	産地	食材	産地
	さつまいも きゅうり チンゲンサイ にら 水菜	茨城県	キャベツ・大根	茨城県・千葉県	めだい	ニュージーランド
			長ねぎ	高萩市	あじ	タイ・ベトナム
			かぶ	青森県・千葉県	さけ	北海道
	にんじん	茨城県・北海道	もやし	栃木県	ぶた肉	茨城県
	白菜	茨城県・長野県	えのきたけ	長野県・新潟県	とり肉	国内



## ~ | 豁後センターからのお知らせ ~

たがはぎし きょう きゅうしょく きゅうしょく で 高萩市のホームページでは、「今日の 給 食 」を 給 食 のある日は 毎日投稿しています。ぜひ、ご覧ください。

などの詳細については、高萩市ホームページをご覧になるか給食 センター(TEL0293-23-7412)までお問い合わせください。



お知らせ

## 《9月分食材放射性物質検査結果》

給食センターでは、給食食材の放射性物質検査および調理済み給食1食分の放射性物質検査を実施しています。 検査の結果、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに検出されませんでした。詳しくは、市のホームページをご覧く ださい。