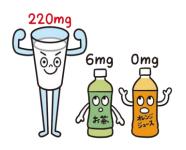


2学期になり、子どもたちは1学期が始まった時よりも成長しています。成長は、身長や内面だけでなく、給食を食べる量にも表れており、特にごはんを食べていると感じています。苦手な野菜も、「一口食べてみたけどやっぱり苦手だった。」「食べてみたらおいしかった。」など、挑戦した感想を教えてくれます。世界の料理や郷土料理、行事食など、給食を通じて、多様な食の体験と心身の成長ができるような献立をこれからも作っていきたいと思います。御家庭でも、「今日の給食は何だった?」、「給食の〇〇はこういう意味だよ」など、食の話題をしていただけると幸いです。

「カルシウム貯金」、していますか?

子ども時代は、骨にカルシウムをたくさん貯金できる大切な時期です。この時期にカルシウムを十分とって骨を丈夫にし、おじいさんやおばあさんになったときに折れやすい骨になってしまわないように気を付けましょう。

飲み物のカルシウム量を 調べてみると…



同じ200mLでも、牛乳からはたくさん カルシウムをとることができます。 さら に牛乳のカルシウムには体に吸収され やすい特徴があります。

THE TANK THE

● 骨量 (骨の丈夫さを宗す値) は、年齢とともに減っていきます。 成長期に骨量たっぷりの丈夫な骨を作っておくことがとても大切です。

10 月の献立から

・8日(水)【世界の料理 韓国】

今月の世界の料理は,韓国です。ヤンニョムチキンは,油で揚げた鶏肉に,給食室特製の甘辛いタレをからめます。

・16日(木)17(金)【たてわり広場活動】

たてわり広場活動の日は,お弁当を持参することになっています。全校が2つに分かれて実施するので,クラスによって弁当を持参する日が異なります。そのため,両日とも同じ献立になっています。お弁当を持参する日を確認してください。

手がかかるため,給食ではなかなか作らない,ミートパイを作ります。中のミートソースは手作りです。一つ一つパイ生地で包み,焼き上げます。

・20日(月)【郷土料理 北海道】

今月の郷土料理は北海道です。十勝の豚丼は、養豚業が盛んな十勝地方で農家の方や開拓者の方がスタミナをつけるために作られた料理です。今回は、タレに隠し味としてあんずジャムを使って作ります。

・22 日(水)【市制 70 周年お祝い給食】

今年は、調布市市制施行70周年です。調布市立小中学校では、記念に70周年記念イラストが印字されたコロッケを提供します。この日は、特別に牛乳ではなく、「コーヒーミルク」になります。

