

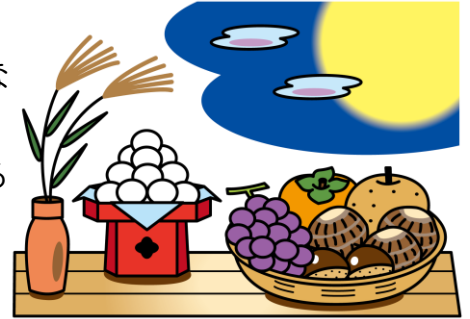
10月 給食だより

秋を楽しむ🐰お月見の行事

ようやく暑さが和らぎ、秋の気配を感じるようになってきました。

昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦（旧暦）で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を觀賞するお月見の行事が行われてきました。

ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2025年の十五夜は10月6日、十三夜は11月2日です。

🐰十五夜の行事食🐰



月見団子

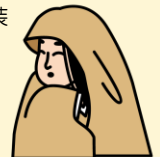


米から作る団子。満月に見立てた丸い形のほか、里いもの形などもあり、地域によって違いがあります。

きぬかつぎ



里いもを皮付きでゆでたり蒸したりしたもの。平安時代の女性の服装にちなんで、こう呼ばれます。



にんじんと「目」の健康

にんじんは、給食によく登場する野菜の一つです。体内でビタミンAに変換されるβ-カロテンを多く含む緑黄色野菜で、鮮やかなオレンジ色が料理に彩りを添えてくれます。ビタミンAは、目や皮膚、粘膜の健康に欠かせない栄養素で、目の乾燥を防ぐほか、肌荒れや風邪などの予防に役立ちます。にんじんは、見た目でも栄養でも料理に欠かせない野菜なのです。

10月10日は「目の愛護デー」!

ビタミンAを含む食品を意識してとろう!



ビタミンAは油と一緒にとると吸収がよくなります。





貧血を防ぐ！ 食生活のポイント



私たちの体内には血管が張り巡らされており、血液によって酸素や栄養が全身に運ばれています。貧血は、酸素を運ぶ赤血球中のヘモグロビンの量が減って体が酸欠状態になることで、ヘモグロビンを構成する鉄（鉄分）の不足によって起こるのが「鉄欠乏性貧血」です。成長期で急に身長や体重が増えたときや、日常的にスポーツをする人は特に貧血になりやすいため、食事から鉄を意識してとる必要があります。

★どんな症状が出るの？

めまいや立ちくらみ、頭痛、動悸、息切れ、疲れやすいといった症状のほか、次のような症状もよく見られます。

<p>下まぶたの内側が白っぽい</p>  <p>チェック</p>	<p>顔色が青白い</p> 	<p>爪がスプーン状にそる</p> 	<p>氷を無性に食べたくなる</p>  <p>ポリポリ</p>
---	---	---	--

★貧血を防ぐためのポイント

<p>無理なダイエットをせず、朝・昼・夕の3食を欠かさず食べる。</p>  <p>朝 昼 夕</p>	<p>主食・主菜・副菜をそろえて、栄養バランスを整える。</p> 	<p>鉄を含む食品を意識して取り入れる。</p> 
---	--	---

鉄には、赤身の肉や魚、レバーなどの動物性食品に含まれる「ヘム鉄」と、大豆や野菜などの植物性食品に含まれる「非ヘム鉄」があり、ヘム鉄の方が体に吸収されやすいという特徴があります。

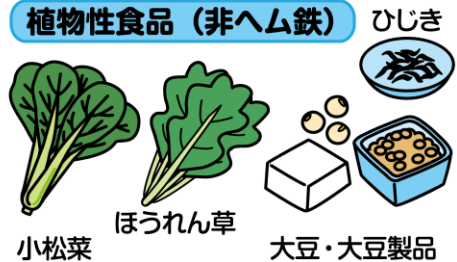
鉄を多く含む食品



動物性食品（ヘム鉄）



植物性食品（非ヘム鉄）



また、鉄はビタミンCと一緒にとることで吸収率が高まるので、植物性食品の場合は、ビタミンCを含む食品と組み合わせるとよいでしょう。

レインボールーム給食



2学期から保谷小学校のランチルームで給食を食べる「レインボールーム給食」が再開しました。

9月9日は3年1組がレインボールームに来てくれました。当日のメニューは、菊花入りさつま芋ごはん、鮭のちゃんちゃん焼き、すまし汁、牛乳です。給食時間中には、栄養士から「重陽の節句」についてのお話を聞きました。



いつもと違う場所でも、完璧に仕事をこなすお当番さん！

なぜ重陽の節句には、菊の花を食べるのか？のお話を真剣に聞きました。



給食試食会を実施します



10月9日に給食試食会を実施します。詳細につきましては、9月22日に配布したおたより、または同日配信したすぐーるにてご確認ください。

きのこレンジャー参上 さんじょう





今月は、大人にも子どもにも大人気だったインド風チキンカレーライスのレシピを紹介します！

インド風チキンカレーライス

9月8日（月）の給食で提供しました。

【材料4人分】

・鶏もも肉…180g

（下味）

★塩…小さじ1/3

★こしょう…少々

なくともOK { ★コリアンダー…0.2g
★ガラムマサラ…0.1g
★ヨーグルト…小さじ1

★カレー粉…0.8g

・小麦粉…大さじ2/3

・油A…大さじ1

・玉ねぎ（みじん切り）…280g

・にんにく（みじん切り）…ひとかけ **【作り方】**

・しょうが（みじん切り）…3g

・油B…大さじ1

・トマト（ザク切り）…240g

・ピーマン（みじん切り）…40g

・塩…小さじ1

・カレー粉…小さじ1

・ターメリック…1.3g

・三温糖…小さじ1/2

・ウスターソース…小さじ1

・しょうゆ…小さじ1

・ローリエ…1枚

・鶏ガラスープ…160ml

① 下味の調味料（★）を混ぜ、鶏肉を漬けておく。

② ①を漬けている間に、トマトを湯むきして種を取り除きザク切りに、そのほかの野菜も切る。

③ 下味を漬けた肉に小麦粉をまぶし、油Aで焼く。

④ 油Bでにんにく、しょうがを炒め、香りが立ってきたらしんなりするまで玉ねぎを炒める。

⑤ トマト、ピーマンも加えて炒める。

⑥ スープ、調味料を加えて煮込む。

給食では、お肉のうまみを引き出すために、③のお肉をここで加えます。ご家庭では、お肉は煮込まずに、最後のトッピングとしてもよいとおもいます。

トマトはホールトマト缶でも代用できます。

お肉はヨーグルトに漬けることによって、保水性が高まり、食感が柔らかくなるため、低学年のお子さまでも食べやすくなります。

