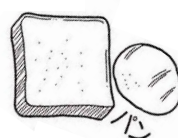


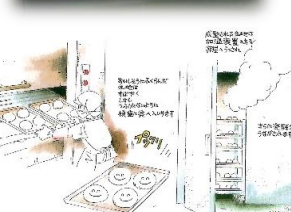
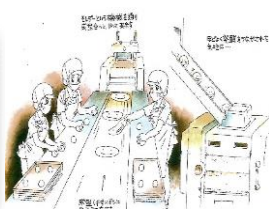
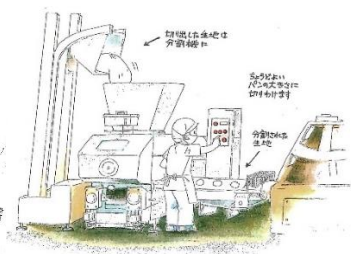
イチマツ食品 工場視察報告

安全でおいしい！給食食材はどこから



西東京市の栄養士会では、夏休み期間を利用して、給食食材の納入業者の視察を行っています。今年度は、学校給食会を通して納品されるイチマツ食品のパン工場に視察に行ってきました。イチマツ食品は、本社と瑞穂に工場があります。

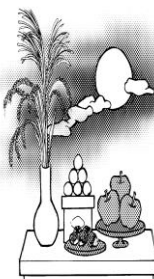
見学した瑞穂工場は新しい工場なので、とてもきれいで設備もしっかりしていました。こちらで毎日、作られるおいしいパンを西東京市に届けてもらっています。



月見

月見は中秋の名月（十五夜・旧暦の8月15日）と後の名月（十三夜・旧暦の9月13日）に行われます。江戸時代の後期頃から、月見には月見だんごを供えるようになりました。それ以前には、十五夜にはいもを、十三夜には豆を供えていたことから、十五夜を「芋名月」、十三夜を「豆名月」ともいいます。

月見という日本ならではの行事を大切に、秋の夜空に浮かぶ美しい月を、ゆっくりとした気分で眺めてみてください。



9月1日は防災の日 もしもの時のために 備蓄しよう



大きな災害が起こると、長い間食品が手に入らないことがあります。食品や水は最低3日～1週間分の備蓄が望ましいといわれています。栄養バランスや家族の好みも考えながら、魚介や肉の缶詰、日持ちするいもや野菜なども備蓄しておきます。食品以外にカセットこんろやビニール袋、ラップフィルムなどがあると便利です。

災害に備える

備蓄に便利な アルファ化米



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。



～ 9月の献立より～

- ☆ 2日→京都・奈良の献立 ・ 3年生の修学旅行（京都・奈良）にちなんで、京都や奈良の食材を使った料理を取り入れました。
- ☆ 9日→保谷梨（中町・貫井果樹園） ・ 西東京市内で収穫された果物が登場します。市内産の果物は、樹で充分熟して24日→ブルーベリー（北町・加藤ファーム）から収穫されるので甘さが違います。24日はブルーベリーを使ったマフィンをつくります。秋の味覚を味わいましょう。
- ☆ 17日→十五夜 お月見団子 ・ 十五夜は別名「芋名月」と呼ばれ、満月にみだてた丸い里芋やお団子がお供えされます。給食では、丸い里芋を入れた田舎汁と、かぼちゃ入りの黄色いお月見団子をつくります。
- ☆ 20日→お彼岸 きな粉あんおはぎ ・ 秋分の日の前後3日間を合わせた7日間をお彼岸と呼びます。給食では、小豆あんを真ん中に入れ、きな粉をまぶした手作りおはぎをつくります。



【6・7月の献立に使われた主な食材の産地】



産地名	食品名	産地名	食品名	産地名	食品名
北海道		愛知	とうがん	神奈川・静岡	かぼちゃ
青森・秋田	にんにく・きゅうり・かぶ	長野	えのき・エリンギ・ブロッコリー	兵庫	玉ねぎ
鹿児島・熊本	ごぼう	沖縄	ゴーヤ	新潟	米・まいたけ・すいか
千葉	いんげん・人参・きゅうり・青梗菜	茨城	ねぎ・パプリカ・ピーマン	西東京市	ズッキーニ・きゅうり・トマト・枝豆
栃木	なす	群馬	ズッキーニ・小松菜・きゃべつ・もやし	西東京市	生木くらげ・きゃべつ・大根・玉ねぎ
高知	生姜	長崎	じゃが芋	牛乳（原乳）	東京・群馬・岩手・青森・山梨・秋田

※西東京市の給食は安全基準にしたがって納品された食材を使用しています。