

地場農家視察報告

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、青嵐中近くの北町にあるブルーベリー農家、加藤ファームさんに行ってきました。本校の給食でも、大人気のチーズタルトや、マフィンなどに使わせてもらっています。



加藤さん



伸びた枝に実がついています



鳥や虫よけのネット



完熟した実



7月15日の給食から
ブルーベリーチーズタルト



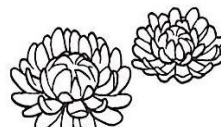
枝を砕いたチップ



お彼岸とおはぎ

お彼岸は春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日の前後7日間のことをいいます。古くから、お墓参りをして先祖供養をする風習があります。また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季節の移り変わりを感じる時期でもあります。

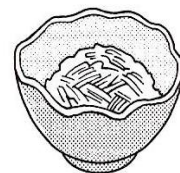
お彼岸の食べ物といえば、ご飯をつぶして丸め、小豆のあんで包んだ「おはぎ」があります。これは秋の花である「萩」にちなんだ呼び方で、春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。



重陽の節句

9月9日は重陽の節句で、五節句のうちのひとつです。古代中国では、「九」が重なるととてもめでたい日、縁起の良い日とされていました。

重陽の節句は、菊の節句ともいわれ、長生を願います。重陽の節句に、菊の和え物を食べてみてはいかがでしょうか。



～ 9月の献立より～

☆2日→・ブルーベリーマフィン ・青嵐中近く北町の加藤ファームのブルーベリーを使ってマフィンをつくります。

☆14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、樹で充分熟してから収穫されるので甘さが違います

☆24日→秋の彼岸 ・きな粉あんおはぎをつくります。

☆25日→十五夜献立・白玉粉とかぼちゃのペーストを使ってお月見団子をつくります。



※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。