

10月

給食だより



令和8年度

さいたま市立島小学校

お子さんと一緒にご覧ください

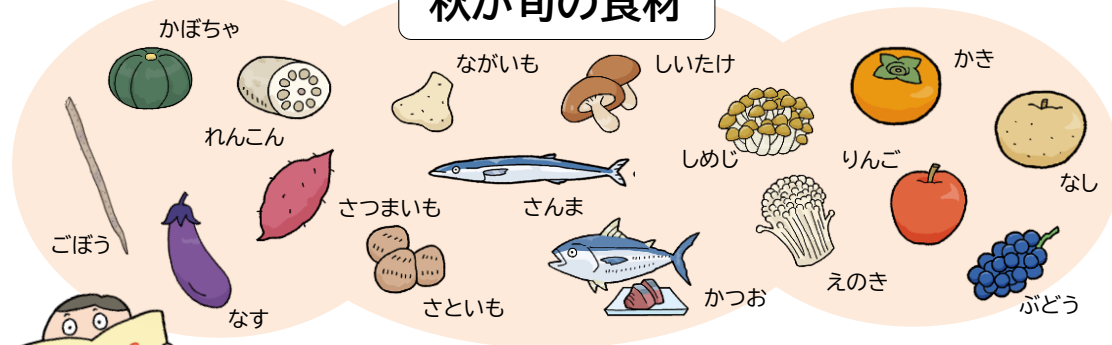
朝夕涼しくなし、秋らしさ感じられるようになりました。秋はいもやくり、ぶどう、かきなど、おいしいものがたくさんあり、食欲の秋とも言われています。給食でも、旬のさまざまな食材を使って、それぞれの味を楽しめるよう工夫していきたいと思います。

秋の味覚を食べよう



「食欲の秋」という言葉の由来は、秋にさまざまな食材が旬を迎え、おいしいものを食べる機会が増えることからきたとされています。また、夏の暑さが落ち着き、秋になると過ごしやすくなるため、食欲も回復してきます。

秋が旬の食材



★旬の食材を使った献立★

- 1日 ホキの和梨ソース
- 6日 かつおの柚子立田揚げ
- 13日 栗ごはん
- 14日 さつまい
- 27日 秋のガーリックピラフ
- 30日 パンプキンシチュー

10/22 シェフ給食がやってきます！

パレスホテル大宮より、永野隆シェフが島小へやってきます！いつも給食とはひと味違う、プロのシェフが考えた料理を味わえる特別な1日です。

メニュー

クロワッサン
ビーツと野菜たっぷりチキンスープ
かぼちゃとブロッコリーのポッシェ
ミルクプリン ブルーベリーソース
牛乳

当日は、シェフも一緒に給食を作り、給食の時間はクラスを回る予定です。お楽しみに！



島小の給食タイム



防災の日給食



- ・防災きのこごはん
- ・あじの塩焼き
- ・豚汁
- ・防災ビスケット



十五夜給食



- ・ごはん
- ・さんまのかば焼き
- ・ゆかり和え
- ・白玉団子汁

実際に、さいたま市で備蓄している、防災きのこごはん、ビスケットを使った給食を提供しました。もしものときの食事について考えてみましょう！

十五夜は、秋の美しい月を楽しむ日です。給食では、丸い団子が入った汁と、旬のさんまを使ったかば焼きをいただきました。

ようこそ給食室へ



冬瓜



重いよ！

これが給食に入っていた冬瓜！？



秋なす



丸いなす初めてみたよ！これは固いね！

今月のほっとひとこと

「読書の秋」、「スポーツの秋」、「芸術の秋」…色々な〇〇の秋がありますね。みなさんは、どんな秋を楽しみたいですか？給食でも、秋ならではのおいしさを味わってくださいね。色々な秋を感じながら、毎日の食事を大切にして、元気にすごしましょう☆

