家庭数配布

10月食育だより

2026年



地産地消クイズ　～猪名川町産の食べ物～

「味覚の秋」がやって来た！新米をはじめ、様々な農作物が収穫の時期を迎えています。サンマやサケなどの魚も脂がのっておいしい季節です。猪名川町にも、秋が旬のおいしい食べ物がありますよ。
今が旬の猪名川町産の食材を当ててみよう！

①



うま味成分が
含まれるきのこです。

②



甘みとホクホク食感が
特長です。

③



「ざる○○」は、のどごし
が良い料理です。

④



毎日、給食に
出ています。

11月から2月にかけてが旬の「いのしし肉」も猪名川町の特産だよ！

お米のよさと自分に必要な量を知ろう
～白金小学校　5年生～

9月16日、お米について学習をしました。給食のお米が、稲穂から精白米になるまでの過程や、普段何気なく食べているお米のよさについて考えました。



もみから食べられるご飯になるまで、
いろんな工程があるなあ。



普段食べているご飯を計量し、基準の量と比べる学習もしました。
給食のご飯は、小学5年生で165gを基準の量としています。体の大きさや活動量が人によって違うため、一人ひとりに必要なご飯の量は違います。

トライやるウィーク　～清陵中学校　2年生～

9月7日～11日まで清陵中学校の2年生6名が給食センターで働いてくれました。揚げ物や炒め物、お汁などの調理、配送、食器食缶の洗浄や片付けなどで、活躍してくれました。暑い中でしたが、元気に取り組んでくれました。

「キャベツのスープを作っています！」

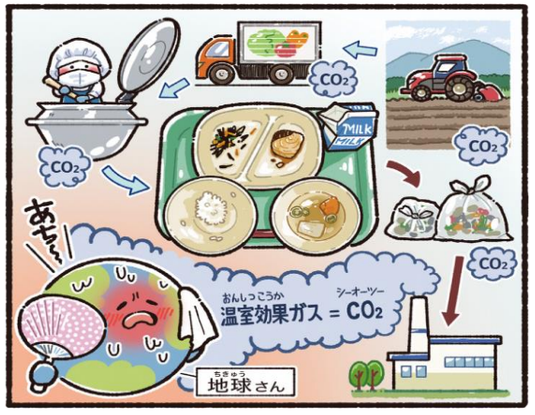




チームワークもばっちり！

給食の食品ロスはどこに行くの？

国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。猪名川町の学校給食の食品ロスは、この後どうなるの？



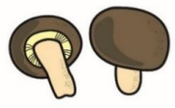


国崎クリーンセンターで燃やします。
すると、二酸化炭素などの温室効果ガスが出て、地球が熱をため込みやすくなります。

食品ロスを減らすために、
私たちにできることは何だろう？

答え

①
しいたけ



②
くり



③
そば



④
米



しいたけが、10月20日、22日のお汁に入っているよ。お楽しみに！

給食のお米は
100%猪名川町産です！