



給食だより

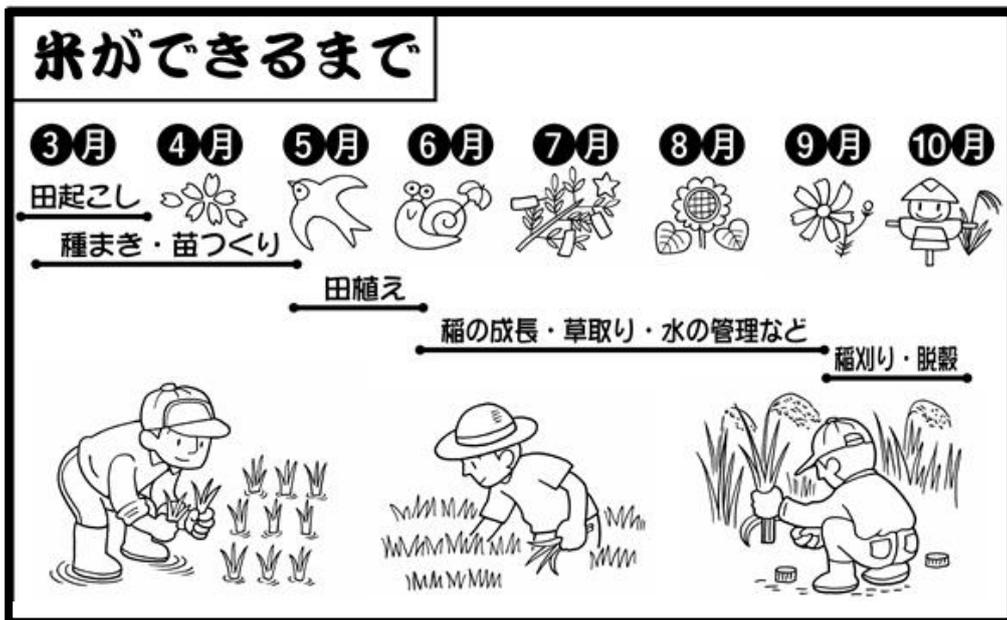


宮城県立小松島支援学校
令和5年11月号

秋が深まってきました。山の木々の葉も色づき、朝夕の冷え込みも増してきました。食事をしっかりとって、病気にかかりにくい体をつくりましょう。

新米を味わって食べよう！

水田で栽培されている米。田植えから稲刈りまでは、約5か月ぐらいの期間をかけて行われています。「米」という漢字を分解すると、「八十八」となります。これは、「お米が実るまでに八十八回も手をかけるから」と言われています。給食では11月中旬旬から新米に切り替わる予定です。



給食室では毎日、1釜4升のお米を、4釜炊いています。1升は約1.5kgなので、4釜で約24kgのお米を炊いていることになります。

給食で使用している宮城県産の「ひとめぼれ」はふっくらとして甘みが特徴です。給食のごはんは残りも少なくしっかり食べてくれています。これからもおいしくいただきます。



11月24日は「和食の日」です。和食はユネスコ無形文化遺産に登録された世界に誇れる食事です。本校でも、軽節やにぼし、昆布などでだしをとり、うま味を感じられる給食を提供していきます。