



令和8年

寒川学校給食センター

毎月19日食育の日

10

月給食だより



今日の献立はこちらから



「味覚の秋」がやって来た！！ 五感で味わい、食事を楽しみましょう

新米をはじめ、さまざま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。このように秋は旬の食べ物が豊富で、気候も過ごしやすく食欲が増すことから、「味覚の秋」や「食欲の秋」といわれます。

食事のとき、テレビやスマートフォンを見ながらダラダラ食べていませんか。食事に集中してよく味わうことで、満足感が高まり、心も体もリフレッシュできます。五感を使って味わい、「味覚の秋」を楽しみましょう。



味覚の秋・食欲の秋

五感を使って味わうとは？

五感とは、味覚・視覚・聴覚・嗅覚・触覚の5つの感覚のことです。このうち舌で感じるのが「味覚」ですが、実はそれ以外の4つの感覚も、食べ物のおいしさに深く関わっています。食べるときに五感を意識してみましょう。



舌で味わう味覚 あま み さん み えん み にが み 甘味・酸味・塩味・苦味・ うま味 (5つの基本味)	目で見える視覚 いろ かたち おお も つ 色・形・大きさ・盛り付け	耳で聴く聴覚 かんだときの音	鼻で嗅ぐ嗅覚 におい・風味
皮膚や口の中で感じる触覚 おん ど かた 温度・硬さ・なめらかさ	味覚ではなく触覚で感じるもの - 辛み…唐辛子などのピリピリとした刺激や熱さ - 渋み…濃い緑茶や渋柿などで、舌がキュツとする感覚 - 清涼感…ミントなどのスースーとした冷たさ		



今月の試食会は22日(木)の予定です。
詳細はホームページをご覧ください。



詳細は
こちらから





★チキンカツ★

17日は運動会です。給食センターも応援したいという気持ちを込めて、前日は「(チキン) カツ!」です。鶏肉に一枚一枚衣をつけて揚げたてを作ります。運動会がんばれ!! (16日)

★十三夜★

十五夜のあとにやってくるお月見の日で、秋に収穫された野菜などをお供えることから、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれています。この日の給食は、「栗ごはん、牛乳、青パパイヤシリシリ、カツオフライ、きのこのみそ汁」です。秋の味覚を味わってください。(23日)

★ハロウィンメニュー★

31日はハロウィンです。30日の給食は、魔女が作る「コーンピラフ」、「パンプキンシチュー」、モンスターのいたずらでハロウィンカラーになった「フルーツミックス」です。たくさん食べて、魔女たちをびっくりさせちゃおう!

★初登場のメニューが続々★

給食センターで初めて出すメニューが登場です。
☆じゃが味噌 (1日) ☆ウィナーのコーンフリッター (5日) ☆冬瓜のおでん (7日)
夏休みの間に試作をしました。楽しみにしてくださいね!



今月使用予定の寒川産食材

はちみつ、米、生しいたけ、こまつな、冬瓜、青パパイヤ



貴重な寒川産のはちみつをカレーに入れます。

今年も寒川産の新米が登場です。生産者さんに感謝していただきます。

ねぎ、かぼちゃ、さつまいも

10月のお楽しみ企画!!

やさいしゅうかく せいさんしゃこうりゅう 野菜収穫 & 生産者交流

～収穫した野菜をみんなで食べよう～



生産者さんと一緒に野菜を収穫し、その後、給食センターで調理実習を行います。
「収穫する・作る・食べる」を通して、生産者さんの生の声を聞きながら、親子で食の大切さを体験してみませんか?

日時: 10月24日(土) 午前9時20分～

場所: 寒川学校 給食センター ほか

対象: 町立小中学校 在校の児童生徒20名及び保護者

申し込み方法: 寒川町ホームページをご確認ください。



イベント詳細HP



参加申込
QRコード