

たなべっ子食育通信

平成28年度9・10月号

3年生「なす」☆なす畑・茶畑に行きました☆

朝晩涼しくなり、秋の気配が感じられる今日この頃です。食欲の秋！ということで、子どもたちが給食をたくさん食べてくれて本当にうれしい限りです。

さて9月30日に3年生が近くのなす畑と茶畑の見学に行きました。

「なすはちょっと苦手・・・」と話していた子どもたちでしたが、後日田辺なすを焼いて食べてみると、「美味しい！」という声がたくさん聞こえてきました。

自分たちが住んでいる町で、こんなに美味しいなすが作られているなんてと新発見だったのではないのでしょうか！とてもいい経験となりました。



京田辺の特産物である、玉露や抹茶の原料になるてん茶を育てておられます。

田辺なすは千両2号という種類のなすだそうです。
1本の木で1シーズンに200本ものなすができるそうです！



9・10月のこんだてよい♪

給食では、秋の味覚を楽しめるものや、行事にちなんだ献立が登場しています。ぜひご家庭でも行事食や秋の味覚を楽しんでいただきたいと思います。

お月見こんだて

てづくりの白玉だんごにきなこをまぶしてあります。

- 牛乳
- 鶏そぼろかけどんぶり
- 芋の子汁
- 手作り月見団子



里芋をつかった芋の子汁です。旬の里芋を美味しくたべることができます。

運動会がんばれこんだて

- 牛乳
- バーガーパン
- 手作りトンカツ
- 添えキャベツ
- ミネストローネ



運動会で勝つように！「勝つ→カツ」ということで、調理員さんが1枚1枚パン粉をつけて揚げました。とっても美味しいトンカツでした！

なすび寿司

- 牛乳
- なすび寿司
- 豆腐のすまし汁
- わせみかん
- きざみのり



田辺なすを使用したお寿司です！味の決め手はレモン果汁です。少し酸っぱいですが、さわやかな味がします。