給食だより

令和８年１０月１日
松戸市立第一中学校

雨が続いています。豪雨の影響で、一中の給食室でも一部の機械が漏電で故障したため、修理しているところです。漏電は火災につながることもあり、危険です。皆さんのご家庭でも、この機会にブレーカーと電気製品の安全確認を。

食欲の秋!!

新米の季節です



今年も新米が出回る季節がやってきました。給食でも10月上旬から、ごはんが新米に切り替わります。近年、低温貯蔵の技術が向上し、1年中おいしいお米が楽しめますが、やっぱり新米は特別です。旬の味覚を楽しみましょう。

～千葉県のおいしいお米～

一中では、1回に100kg近くのお米を炊いています。給食のお米は千葉県産の「ふさこがね」。子どもたちも毎日おいしいお米を楽しんでいます。

千葉県はお米の産地として知られていて、いろいろな品種が出回っています。

一中の給食のお米

ふさこがね　★千葉県オリジナル米★

◆粒が大きく、ふっくらしている
◆色が白く、見た目がよい
◆やわらかめで、もっちりとした食感
◆冷めても固くなりにくい

ふさおとめ　★千葉県オリジナル米★

◆粒が大きい
◆炊きあがりの艶がいい
◆あっさりとした食味

つぶすけ　★千葉県オリジナル米★

◆大粒で、光沢がある
◆程良い弾力があり、食味が良い
◆どんな料理にも合うくせのない食感
◆令和７年に「米の食味ランキング」で特Ａを獲得！



千葉県のオリジナル米は、
大粒で食感が良いのが
共通の特徴だよ。
オリジナル米だけじゃなくて
みんなもよく知っている
「コシヒカリ」なんかも
作っているよ

～新米マメ知識～

新米とは、その年に収穫されたお米のうち、その年の12月31日までに精米・袋詰めをした米のことです。新米は収穫されたその日にすぐに販売されるわけではありません。収穫から店頭に並ぶまでに、「乾燥」「もみすり（もみがらを取り除いて玄米にする作業）」「異物除去」「保存のための袋詰め」「製品検査」「精米」「商品にするための袋詰め」などなどたくさんの作業が必要です。

「米」という漢字の成り立ちには、いろいろな説がありますが「米」を分解すると「八」「十」「八」になることから、八十八の手間をかけて大切に育てられる食べ物という意味もあるそうです。



読書の秋📖

図書委員会📖×給食委員会コラボ

読んでドキドキ　食べてワクワク　本の世界レストラン

１学期から、図書委員会と給食委員会の3年生がコツコツ準備を進めてきたコラボ企画です。10月最終週に5日間に渡り、物語の中に登場する献立が給食に登場します。フェア名、本と料理の選考、看板づくりやポップづくりと全て子どもたちが中心となって活動してきました。

一中のみんながドキドキワクワクするような取り組みになればと、給食室一同も張り切っています。

１０月　主な野菜の予定産地 ※天候・流通状況などの影響で産地が変更になることがあります			
にんじん	北海道	もやし	栃木
じゃがいも	北海道	ほうれん草	茨城　栃木
玉ねぎ	北海道	小松菜	千葉　埼玉
長ねぎ	千葉　青森	大根	北海道　青森 千葉　茨城
キャベツ	千葉　茨城 埼玉　長野	にら	茨城　栃木

芸術の秋🎨

ケチャップイラスト　ギャラリー

オムライスの日には、小袋のトマトケチャップを一緒に提供しています。ケチャップのかけ方に個性が出ていて楽しかったので、いくつかご紹介します。



個性豊かなオリキャラたち✨



オーソドックスでおいしそう☺





なんのキャラか分かるかな？

