

<p>十月十七日 (月)</p>		<p>○季節の果物「みかん」</p> <p>みかんは、およそ400年前に当時の中国から伝わってきたかんきつから偶然に生まれたのが「みかん」の始まりと言われていす。(伝わってきたかんきつの種類は分かっていないそうです。)</p> <p>みなさんが、住んでいる「とびしま」は、全国有数のかんきつの産地です。給食では「とびしま」で栽培しているみかんを始め、いろいろなかんきつを使っています。今日は今年度初の「みかん」です。味わいながら食べてくださいね。</p>
<p>十月十八日 (火)</p>		<p>○エリンギ</p> <p>エリンギは、きのこ特有の香りが少なく、歯応えもあるので人気のあるきのこです。エリンギは、もともと日本には無かったきのこですが、1992年に愛知県にある林業センターで、人工的にエリンギを栽培することに成功し、その後、全国各地に広まった比較的新しい種類のきのこです。今日は秋野菜のクリームシチューの具材の一つとして使用しています。</p>
<p>十月十九日 (水)</p>		<p>○「ひろしま食育の日」</p> <p>今日10月19日は「ひろしま食育の日」です。平成18年に広島県食育基本条例が公布・施行されました。</p> <p>広島県では、「一日の食塩摂取量の減少」、「一日の野菜摂取量の増加」、「毎日朝食を食べる県民の割合の増加」を重点目標とした、第3次広島県食育推進計画が策定され、食育に取り組んでいます。</p>
<p>十月二十日 (木)</p>		<p>○食事のマナー「後片づけ」</p> <p>みなさん、給食の後片づけがきちんとできていますか？</p> <p>食器に食べ物が残ったまま片付けている人はいませんか？</p> <p>はしやスプーンの向きをそろえて容器に入れていませんか？</p> <p>おぼんにストローやその袋が残っていませんか？</p> <p>給食では、割れやすい陶器の食器を使っているので、やさしく食器がごに入れてくださいね。</p>
<p>十月二十一日 (金)</p>		<p>○根菜の炒め煮</p> <p>根菜は、土の中で育つ野菜や芋の別の呼び方です。</p> <p>食べる部分は「根」の部分とは限らず、土の中で育つ「茎(難しい言葉で「地下茎」といいます。)」の部分を食べる野菜や芋も一部含まれています。</p> <p>今日は「ごぼう」、「れんこん」、「にんじん」の根菜を使って炒め煮を作りました。</p>

