

給食に**地元食材**を出しました。校内放送や、給食だよりに載せたものです。

地産地消として…

諏訪市 豊田

山田さん 玉葱やきゅうり、
長葱なども届けてもらっています

諏訪市 上野

「アンフィー農縁」の笠原さん
完熟トマト100%のジュースも
届けてもらっています

おおもの



9月6日のカラフルミニトマト7種類

意外と「みどりちゃん」甘い！同じ赤でも甘み、酸味が違う～黄色が一番甘かったよ！
バイオレットは勇気がいる。等の声が聞きました。誰に何色が行ったのか・・・
全種類食べ比べられないのが残念でした……



トスカナバイオレット

9月は防災訓練にあわせて**防災給食**を頂きました。

備蓄として購入し、いざ災害があったときに安心して食べられる練習をします。救給カレーは、一人150gのレトルトとなっています。ご飯とアレルギー対応の材料でできています。食器や箸を使わない給食でしたが、手をきれいに洗って上手に食べていました。

*主食：救給カレー 漬物：1本きゅうりのピクルス 蒸し物：南瓜の蒸しパン
そして 牛乳と保存水です。



「せんせ～
俺の手も御一緒に
撮ってくれ～」
思わずパチリ！
感想は・・・
「ピクルスが
酸っぱくて苦手。
蒸しパンは旨かつ
た。カレーもっと
欲しい」 等

毎月、各クラスからの**希望献立**があります。今月は4年生から各クラステーマを決めて主食・主菜・副菜・汁物を考えてくれています。

10日は4年1組より「トウモロコシご飯・唐揚げ・海草サラダ・ABCスープ・牛乳」13日は2組より「若布ご飯・じゃが丸君・カミカミサラダ・ワンタンスープ・牛乳」でした。

10日のトウモロコシは上野の「アンフィー農縁」より届いた「ゴールドラッシュ」を削いで、蒸してご飯に混ぜました。13日は、豊田地区の山田さんより届いたきゅうりをサラダに入れました。



おかわりを待っています



好きな献立を
手に持っています

「すわっこきゅうしょく」

小中一貫教育として諏訪市の小学校では、「すわっこきゅうしょく」中学校では、「諏訪学給食」を実施しています。食に関する全体計画に基づき毎月、諏訪市の南部地区（四賀小・中洲小・諏訪南中）では、地域の食材を取り入れた食材を決めて、提供しています。9月はセルリーです。セロリならぬセルリー。原村では出荷する際に「セルリー」として出すようになったそうです。原村の学校では、給食に生の1本を出すそうです。さすがに四賀小では、生のまま1本は出せないのです。スライスしてスープに入れました。

また、諏訪市の果物と言えば「りんご」「カリン（マルメロ）」ですが、りんごは諏訪市洪崎の六斗農園より「シナノドルチェ」が届きました。

「カリン」は諏訪市の市木でもあるので、諏訪市の収穫が終わった10月に諏訪市公園緑地課より頂いてジャムを作る予定です。

セルリーは癖のある野菜なので「和風ポトフ」(鰹だし)の具として入れました。りんごは1つを8等分に切って提供しました。

すわっこりんご

シナノピッコロ

シナノドルチェ



原村のセルリーの入った
和風ポトフ

諏訪のりんご シナノドルチェ

