

## 食育☆豆腐づくりに挑戦

### 東朽網小学校5年生

10月11日(金)大和食品工業(株)の赤川相談役と佐藤社長を講師にお招きし、東朽網小学校5年生32名が豆腐づくりに挑戦しました。

講師の赤川さんのお話を真剣に聞いています!



はじめに豆腐ができるまでの工程についてスライドを見せながらお話していただき、大豆についてクイズを交えながら学習しました。子どもたちは積極的に質問に答えたり、豆腐ができるまでのお話を興味津々に聞いたりしていました。

その後ペットボトルや牛乳パックを使って豆腐づくりにチャレンジしました。子どもたちはしっかりと説明を聞き、一生懸命に作業していました。固まり方は色々でしたが、上手に木綿豆腐が出来上がり、みんな大喜びでした。

温度と時間を計ります。



豆腐のできあがり!!  
試食が楽しみです☆

また、豆腐づくりの材料である豆乳・にがりの試飲も行い、初めての味に「甘い」「苦い」と思い思いの感想を口にしていました。最後は講師の方と一緒に給食をいただき、充実した学習となりました。

## 【令和2年度納入業者決定】

10月7日(月)に物資納入業者選定委員会を開催しました。その結果、令和2年度物資納入業者が決定しました。

区分	一般物資	青果物資	特定物資	合計
業者数	12	6	51	69

※特定物資・・・精肉、豆腐、しょうゆ類、鶏卵、こんにゃく、もやし等

## 新登場の物資♪

新献立「ハニーポテトサラダ」「もち麦入り野菜たっぷりスープ」に使用する『はちみつ』と『もち麦』が新登場します。お楽しみに!



## 【給食協会からのお知らせ】

### ★給食申請システムの食数入力について

給食申請システムの食数入力は期限が過ぎると変更できません。特に翌月初めの行事による変更入力を忘れるケースが目立ちます。期日までに食数の確認・入力をしていただきますようお願いいたします。

- 10食以上の変更⇒実施日の10日前(土・日・祝日含む) 14時まで
- 10食未満の変更⇒実施日の4日前(土・日・祝日含まない) 14時まで

### ★インフルエンザ等に関わる給食費について

インフルエンザ等による急な学年・学級閉鎖や休校時の給食費は、すでに食材を発注しているため、減額の対象にはなりません。ご注意ください。

令和元年度 1 1 月分青果の使用品目・産地（予定）

番号	品目	品種	産地	等級	サイズ
1	さつまいも		熊本・宮崎 鹿児島・千葉	A・B	L～3L
△2	さといも		熊本・宮崎・愛媛	A	L・2L
3	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	L・2L
④	白ねぎ		大分・鹿児島・北海道	A	M～2L
⑤	かつお菜		小倉南	A	M～2L
⑥	小松菜		小倉南・福岡	A	M～2L
⑦	チンゲンサイ		福岡・佐賀・熊本	A	S～3L
8	にんじん		大分・熊本・長崎 宮崎・北海道	A	L・2L
⑨	ブロッコリー		若松・福岡・熊本 長崎・北海道	A	M～2L
⑩	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本 長崎・宮崎	A	M～2L
⑪	キャベツ		若松・福岡・熊本・宮崎 鹿児島・群馬・茨城	A	5～8玉
12	ごぼう		青森・北海道	A	L・2L
△13	しょうが		長崎・熊本・高知	A	L・2L
⑭	だいこん		若松・福岡・大分 熊本・鹿児島	A	7・8・10・12 本
15	たまねぎ		北海道	A	L～2L
⑯	はくさい		大分・熊本・鹿児島 長野	A	5・6・8玉
17	れんこん		佐賀	A	M～2L
18	みかん		福岡・熊本	優以上	S
19	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
20	りんご		長野・青森	特A・優 秀	32・36・40 玉
⑳	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
㉑	カットしめじ		福岡	A	—
㉒	エリンギ		長崎	A	—

※○印の品目は冷蔵庫で保管してください。

※△印の品目は、月曜日に使用する場合は、冷蔵庫で保管してください。

また、それ以外でも冷蔵庫に空きがある場合は冷蔵保管をお勧めします。