今年のいしかりデーは、全5回

10月3日は今年最後の いしかりデー!!

■「いしかりデー」は、石狩の食材をたくさん使った給食です■

石狩産野菜の いいところ！

- とれたて新鮮で、おいしい！
- 新鮮だから、栄養がたくさん！
- 作った人の顔が見えて、安心！

いしかりデーメニュー

ブロッコリー入りごまあえ
石狩産
ブロッコリー　人参

鮭フライ
ソース

石狩豚汁
石狩産
望来豚　人参　大根　さつまいも

ごはん
石狩産
ななつぼし

今回の注目する食材は… お米

いつも、みなさんが給食で食べているお米は、石狩でとれた「ななつぼし」という品種です。現在、石狩市内には、約５０軒の生産者さんがいます。4月から苗を育て、5月に田植えをし、7月に穂が出て、8月の下旬にはしっかり実り、稲穂の先が下を向きます。9月に入ると稲刈りの収穫作業になります。給食では、１１月ごろに新米が出る予定です。
大地の恵みに感謝し、１粒１粒を大切に、しっかり味わって食べてくださいね！

５月下旬：田植え

７月中旬：穂がまっすぐに出る

８月下旬：お米が実って穂先が下を向く

お米に含まれるでんぷんは、体の中で脳を動かす唯一のエネルギーのブドウ糖にかわります。
給食に出たお米を残さず食べ、午後からの勉強もがんばりましょう！

令和7年10月　石狩市学校給食センター