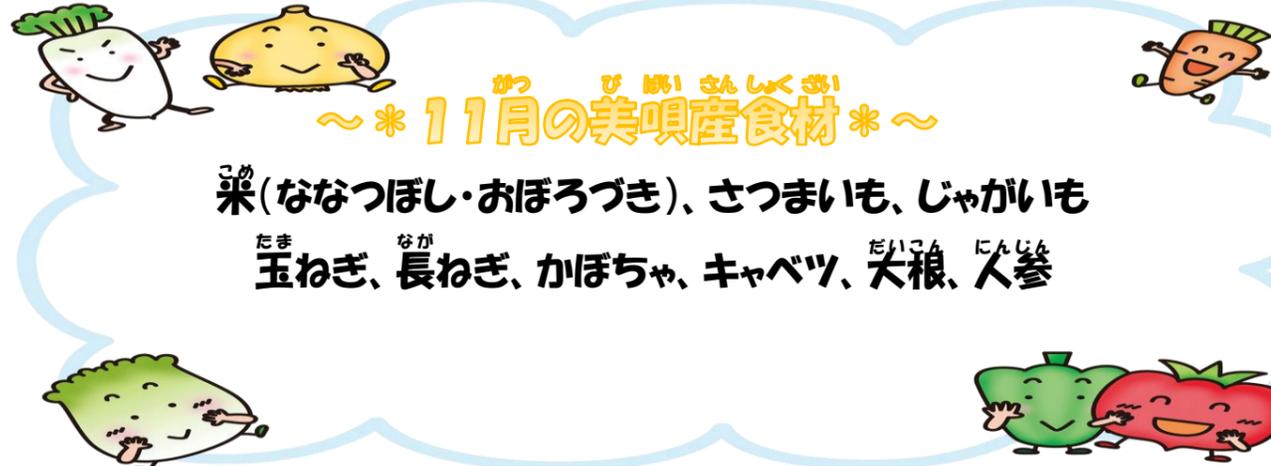




# あき みかく 秋の味覚がいっぱい!

秋の味覚はとても豊かです。栗やさつまいも、かぼちゃ、きのこ、ぶどう、そして新米など、秋ならではの味覚が楽しめる季節です。みなさんのお気に入りの秋の味覚は何ですか？  
学校給食でも、美唄産の秋の食材を使ったメニューをたくさん取り入れていますので、ぜひ味わって食べてもらいたいです。  
11月の美唄産使用食材は下のとおりです。今月の給食も楽しみにしててくださいね!



## ～\* 11月の美唄産食材 \*～

米(ななつぼし・おぼろづき)、さつまいも、じゃがいも  
玉ねぎ、長ねぎ、かぼちゃ、キャベツ、大根、人参

### こんげつ 今月の献立

★平均栄養価 (小学生)：脂質 (21.7g) → **22.3g**、食塩 (2g未滿) → **2.83g**  
(中学生)：脂質 (27.7g) → **26.4g**、食塩 (2.5g未滿) → **3.73g**

○給食の持ち帰りは、食中毒防止のため禁止しています。○牛乳は毎日つきます。  
○物資の都合により、献立を変更する場合があります。○スプーンマークの日はスプーンがつきます。

☆給食だよりのカラー版は、美唄市ホームページでご覧頂けます。  
右のQRコードを読み込むと、簡単にアクセスできます!

\* QRコード \*



# JAびばい、JAみねのぶ の方々より

## おいしい贈り物をいただきました!

JAびばい、JAみねのぶの方々から、今が旬の美唄産食材を寄贈して頂きました。寄贈して頂いた食材等は下のとおりです。  
生産者の方々が丹精込めて作った、これらの食材を給食センターでおいしく調理し、JAびばいの新米および玉ねぎは10月の給食にて提供させていただきます。  
JAみねのぶの新米については、11月の給食で提供させていただきます。ありがとうございました。



### ～「JAびばい」からの寄贈～

- \* 寄贈日 10月21日 (月)
- \* 美唄産米 雪蔵工房おぼろづき 300kg
- \* 美唄産玉ねぎ 100kg

### ～「JAみねのぶ」からの寄贈～

- \* 寄贈日 10月23日 (水)
- \* みねのぶ米 ななつぼし 1000kg



よく晴れた10月のとある日、給食センターに33年間、おいしい美唄産の野菜を届けてくださっている、「みらいグリーンス」さんの畑にお邪魔し、取材をしてきました。畑には新鮮な野菜がいっぱいでした!

キャベツ、かぼちゃ、長ねぎ、さつまいも等、色々な野菜がたくさん作られていましたよ。  
旬の野菜は、味や栄養が向上します。  
食べ物への感謝の気持ちを忘れずに、給食を残さず食べてくれると嬉しいです。

