

10月給食だより

令和8年度 No.7
盛岡市学校給食センター



はら たかし
原 敬 っ

給 先 予 人
食 かり 人
どんな人?

なに ひと
Q.何をした人?

だい ないかくそうりだいじん げんざい もりおかし もとみや う さい とき べんがく
A.19代内閣総理大臣です。現在の盛岡市本宮に生まれ、15歳の時に勉学のた
とうきょう いじゅう がいむじかん ていしんだいじん ないむだいじん つと のち やく ねんかん
め東京に移住しました。外務次官や逓信大臣・内務大臣を務めた後、約3年間
そうりだいじん つと
総理大臣を務めました。

きゅうしょく はら た
Q.給食のメニューは原さんが食べていたものですか?

ていしんしょう ゆうびん つうしん うんゆ かんかつ むかし ちゅうおうかんちょう だいじんのだい ちゅうしょく りょうしゅうしょ
A.逓信省(郵便・通信・運輸を管轄していた昔の中央官庁)大臣時代の昼食の領収書
には、「ビフテキ・コロッキー・ロールビーフ・ポークロース・チキンライス・メンチパテー・
ハヤシビーフ」などが書いてありました。原さんは、このような洋食を食べていたよう
せんじん きゅうしょく さんこう
です。先人ゆかり給食は、これらを参考にしています。

はら ず
Q.原さんはメロン好きなんですか?

はら しゆし しゆるい と よ けんない しょ
A.原さんは、フランスからメロンの種子5種類を取り寄せ、県内5か所に
さいばい いたく いわてけん のうぎょうしんこう いっかん
栽培を委託しました。岩手県における農業振興の一環として、おいしい
ひんしゆ ふきゅう かんが さいばい こころ
品種のメロンを普及しようと考え、栽培を試みたようです。

食べ物の もったいない を減らそう!



くに かつ しょくひん さくげんげっかん かつ にち しょくひん さくげん ひ さだ
国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。
しょくひん た す しょくひん げんざい にほん しょくりょうじきゅうりつ やく
食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。現在、日本の食料自給率は約
38% (カロリーベース)※1 と、多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約
461万トン (推計値)もの食品ロスが発生しています※2。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を
す りょう そうとう しょくひん へ ちきゅうかんきょう まも かぎ しげん たいせつ こぶん
捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にする
ことにつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



※1：農林水産省 (令和6年度) ※2：消費者庁・環境省・農林水産省 (令和6年度)



給食時間にできること



1 協力して準備をし、
食べる時間を確保
する



た 食べているときも
じかん いしき
時間を意識しましょう



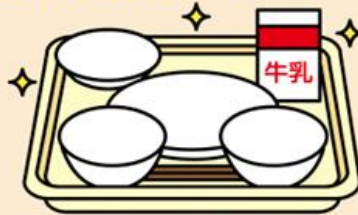
2 自分が食べ切れる
量に調整する



からだ ひつよう りょう
体に必要な量を
し たいせつ
知ることも大切です



3 食べ残しのないように、
きれいに食べる



さら
「お皿ピカピカ」を
めざ
目指しましょう



今月の盛岡市産食材 ピックアップ！

ピーマンの肉詰め



肉詰め用のピーマンは、太田にある産直「こがねの里」に野菜を卸している農家さんや、都南地区・玉山地区の農家さんから仕入れたものです。夏の日差しをたっぷり浴びて育ったピーマンは、新鮮なうちに製造工場に運び、手作業で肉だねを詰めて冷凍し、給食センターに届けられています。



肉詰め用なので**1つずつ**計量し、大きさを揃えています。



工場では、豚肉・鶏肉・玉ねぎ・キャベツなどを機械でこねて、肉だねを作り、ピーマンは半分にカットします。

▶肉詰め作業の様子
ほとんどの工程が手作業で行われています。

「味覚の秋」がやって来た！！ 五感で味わい、食事を楽しみましょう

五感を使って味わうとは？

五感とは、味覚・視覚・聴覚・嗅覚・触覚の5つの感覚のことです。このうち舌で感じるのが「味覚」ですが、実はそれ以外の4つの感覚も、食べ物のおいしさに深く関わっています。食べるときに五感を意識してみましょう。



舌で味わう 味覚	目で見える 視覚	耳で聴く 聴覚	鼻で嗅ぐ 嗅覚
あまみ・さんみ・えんみ・にがみ 甘味・酸味・塩味・苦味・うま味 (5つの基本味)	いろ・かたち・おおきさ・盛り付け	かんだときの音	におい・風味

皮膚や口の中で感じる**触覚**

おんど・かたさ・なめらかさ
温度・硬さ・なめらかさ

味覚ではなく触覚で感じるもの

- 辛み…唐辛子などのピリピリとした刺激や熱さ
- 渋み…濃い緑茶や渋柿などで、舌がキュッとする感覚
- 清涼感…ミントなどのスースーとした冷たさ

