

きゅうしよくだより

令和7年10月号（小学校）
昭島市学校給食共同調理場
TEL 042-541-8041

昭島梨ゼリーを給食で提供します！

「昭島市の特産物」と聞くと、みなさんは何を思い浮かべますか。「多摩川梨」はそのひとつであり、昭島ではおよそ100年前から梨栽培が始まりました。かつては市内各地で梨栽培が行われていましたが、現在は、昭島市果実生産組合に所属する6件の農家が、その伝統を守っています。

「昭島の子供たちに、昭島の梨を味わってもらいたい！」という思いが込められた「昭島梨ゼリー」が、今年も学校給食に登場します。原料の梨は100%昭島産で、今年は「新高」や「豊水」等の赤梨を使っています。果汁と果肉をたっぷり入れて、梨の風味が楽しめる仕上がりになっています。



→春に花が咲くと花粉つけを行い、夏場の摘果、袋かけ、夏から秋の収穫・販売、冬季には樹木の剪定・誘因と、梨栽培は1年をかけて、すべて手作業で行っています。除草や虫・動物対策も、大切な作業です。

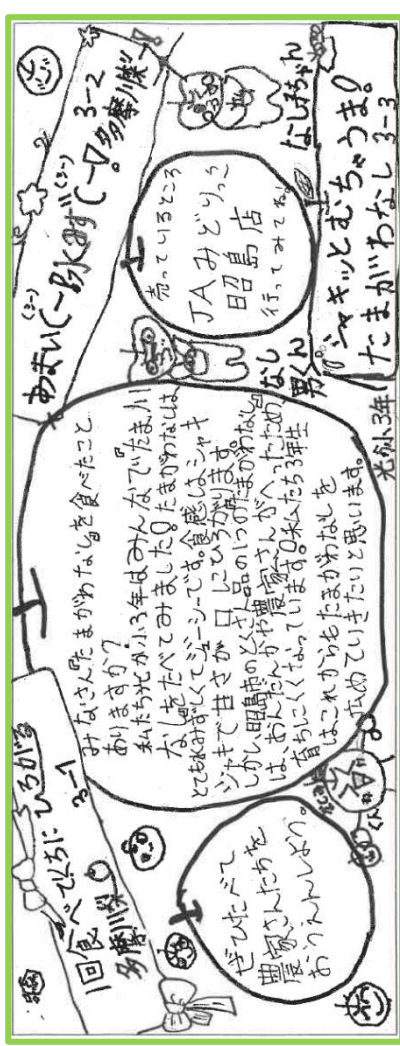


↑梨は、9割近くが水分である果実です。今年の夏の酷暑と雨不足は、梨栽培への影響が非常に大きかったとのことでした。実がふくらまず小さな梨ばかりになってしまったり、日光が強すぎて皮が变色してしまったり、厳しい天候が続く中で、昭島の梨作りが続けられています。

その一方で、昭島市立小中学校全ての学校給食で梨ゼリーを提供するために、沢山の梨を出荷していただきました。



☆総合的な学習の時間で「多摩川梨」について学習している光華小学校の3年生からメッセージが届きました！



「昭島市食育シンポジウム」の開催について

◆日時 令和7年11月15日（土）午前10時～正午（開場：午前9時30分）

◆会場 アキシマエシジス体育館

※会場に履物の用意はございません。上履きと靴袋を御持参下さい。

◆申込方法 令和7年11月14日（金）までに電子申請

（右記QRコードから）

もしくは下記問い合わせ先へ電話にて申込み

（定員100名、申込順）

◆テーマ「防災力を高めよう！～『いつも』の時も『もしも』の時も 美味しい食事は元気の源～」

＜第1部＞ 基調講演「サバイバルキッチン」

講師：NPO法人プラス・アーツ 服西信吾氏

＜第2部＞ 事例発表 昭島市小中学校における防災をテーマとした食育の実践

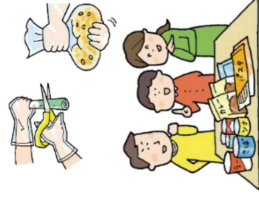
発表：学校給食課 栄養士

＜第3部＞ パネルディスカッション

コーディネーター：日本獣医生命科学大学 名誉教授 佐々木輝雄氏

パネリスト：NPO法人プラス・アーツ 服西信吾氏を含む4名を予定

【お問い合わせ】昭島市学校教育部学校給食課（TEL：042-541-8041）



☆防災コラム☆

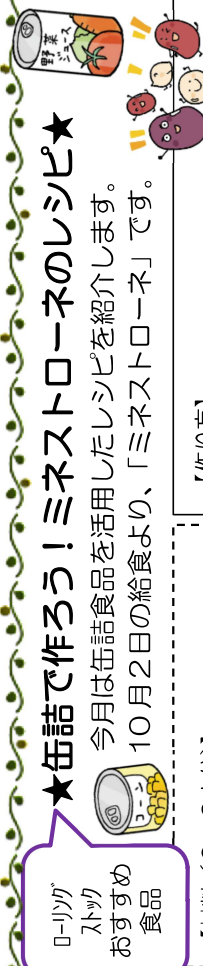
10月のテーマ「無理なく食料備蓄を！準備するポイント」

災害が発生すると、災害支援物資が3日以上到着しないことや、物流機能の停止によって、1週間はスーパーマーケットやコンビニなどで食料が手に入らないことが想定されます。このため、最低3日分～1週間分×人数分の家庭備蓄が望ましいといわれています。備蓄品を選ぶときは、栄養バランスを考え、家族の人数や好みに応じた備蓄内容・量を選びましょう。次に家庭にある食品をチェックしましょう。足りないものを補充したら、賞味期限が切れる前に消費し、消費した分は常に買い揃えておきましょう。

★缶詰で作ろう！ミネストローネのレシピ★

今月は缶詰食品を活用したレシピを紹介します。

10月2日の給食より、「ミネストローネ」です。



ローリング
スツク
おすすめ
食品

【材料（2～3人分）】

- ・トマトジュース缶（200ml程度）
- ・ミックスビーンズ缶
- ・コーン缶 他、乾燥野菜やツナ缶等お好みで

【作り方】

- ① トマトジュースと、その空いた缶で水1杯分、他材料全てを鍋に入れて中火にかける。
- ② 塩やコンソメで味をととのえて、完成！