



もぐもぐだより



令和6年度
9月号



こんげつ

今月のとべっこランチ

9月の「とべっこランチ」は、30日の予定です。お友達や先生と楽しく食べてくださいね。

とべっこ汁



当別町の野菜をたっぷりと使って作ります。味の決め手は、昆布と鰹節でとる一番だしと当別産の野菜たちです。どんな野菜が入っているか探しながら食べてね♡

30日の給食メニュー

わかめごはん
とべっこ汁
豚肉のおろしソース
かぼちゃのそぼろ煮
牛乳
はちみつレモンゼリー

当別の魅力が詰まった給食です！



かぼちゃ



かぼちゃは夏野菜ですが、収穫してから熟成させると甘味が増して美味しくなり、長期保存可能な野菜です。からだの免疫力を高める効果が期待できます。

ちさんちしょうげんき 地産地消で元気いっぱい

『地産地消』とは、自分たちが住んでいる土地でとれる食べものを食べて消費することを意味しています。また、『身土不二』という言葉もあり、これは「身と土、二つにあらざ」といって、人間の体と人間が暮らす土地は一体で、切っても切れない関係にあるという意味があり、「その土地のものを食べ、生活するのが健康によい」ということです。

