



9月給食だより

れいわ ねん がつ にち
令和2年8月31日

りくべつちようきゆうしよく
陸別町給食センター

がつ にち ほうさい ひ
9月1日は防災の日!

非常時に備えましょう

今年、世界的な流行となった新型コロナウイルス感染症では、日本でも不要不急の外出の自粛が余儀なくされ、保存のきく食料品の不足など、備蓄の大切さを実感する事態となりました。大規模災害が起こった場合、食料品の不足だけでなく、電気・ガス・水道などのライフラインが停止する恐れがあります。日ごろから、食料品や生活必需品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくと、いざという時に慌てずに済みます。9月1日は防災の日です。家族で確認し合い、防災意識を高めましょう。



<p>水</p>	<p>カセットコンロ・ガスボンベ</p>	<p>保存性の高い食品</p> <p>米、乾麺、缶詰、レトルト食品、乾物など</p>
<p>備品類 ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て食器・手袋、ポリ袋、除菌スプレーなど</p>		

8月21日に、道産牛肉学校給食提供推進事業による、「美幌和牛」を使った、スタミナ焼肉丼を提供しました。



給食で使うお肉の多くは、美幌町の田村精肉店より購入しています。今回のスタミナ焼肉丼に使用したお肉は、「美幌和牛」です。ところで、お肉に「個体識別番号」という番号がついていることを知っていますか？ 個体識別番号とは、牛が生まれてからと畜まで、「いつ、どこで、だれに育てられたか等」を記録管理するための番号です。そのため個体識別番号があることで、私たちが買う切り身になったお肉の段階でも、この番号を調べれば（インターネットでアクセスし誰でも調べることができます）、牛の情報が分かります。今回使用した牛肉の個体識別番号を調べてみると、浜中町で産まれた雄の牛で、美幌ファームで育てられていたことが分かりました。今後も、この事業による牛肉メニューの提供を10月と12月の2回予定しております。お楽しみに～！

★★献立のお知らせ★★

3日：焼きとうもろこし
給食センターの食育園場で育てたとうもろこしです。味わって食べて下さい。

24日：りんご蒸しパン
りんごのピューレを生地に練りこみ作る手作り蒸しパンです。お楽しみに～。

25日：ほたてフライカレー
道産水産物学校給食提供推進事業により、ほたてフライを提供します。今月のほかにあと3回ほたてを使ったメニューを予定しております。