



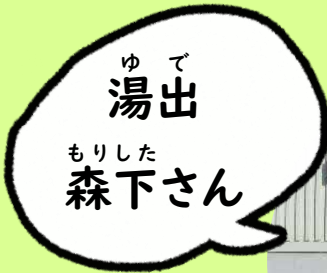
R8.10月

みなまたしがっこうきゅうしよく
水俣市学校給食センター

ぶんせき もとこ こしま
文責 本井・児嶋



みなまたさん どうじょう
水俣産の「きゅうり」が登場しました。



10月6日(火)
れんこんサラダ



10月8日(木)
ちゅうか 中華和え



もりした じしん のうえん ひりょう てんけいりよくじゅう
森下さんは、自身の「フクちゃん農園」などでボカシ肥料や天恵緑汁(ヨモギなどのエキスを
くろざとう ちゅうしゅつ えき しぜん そざい しょう ゆうきひりょうとう かつよう むのうやくさいばい とく
黒砂糖で抽出した液)といった、自然の素材を使用した有機肥料等を活用し、無農薬栽培に取り組
まれています。給食では、きゅうりの他にもサラダたまねぎ・じゃがいも・にんじんなどの野菜を使用し
ました。また、11月には森下さんのお米を使ったごはんが登場する予定です。

み かく あき き
「味覚の秋」がやって来た!!

ご かん あじ しょく じ たの
五感で味わい、食事を楽しみましょう



<p>した あじ み かく 舌で味わう味覚</p> <p>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)</p>	<p>め み し かく 目で見える視覚</p> <p>いろ かたち おお も つ 色・形・大きさ・盛り付け</p>	<p>あみ き ちよう かく 耳で聴く聴覚</p> <p>かんだときの音</p>	<p>はな か きゆう かく 鼻で嗅ぐ嗅覚</p> <p>におい・風味</p>	<p>ひ ふ くち なか 皮膚や口の中で 感じる触覚</p> <p>おんど かた 硬さ・なめらかさ</p>
---	---	--	---	---

