

# たのしいきゅうしょく



令和4年9月  
川島町学校給食センター  
給食だより5号

ながいようであつという間に夏休みも終わり、いよいよ2学期が始まります。

まだまだ残暑が厳しい中、夏の疲れが出てくるころですので、

しっかり食事をとって、夜は早めに寝るようにし、生活リズムを  
ととの整えましょう。また、秋は実りの季節です。お米をはじめとして、

いろいろな作物が収穫の時期を迎えます。野菜、果物、きのこ類

など今が旬の食べ物がたくさんあります。食欲の秋ともいうよ

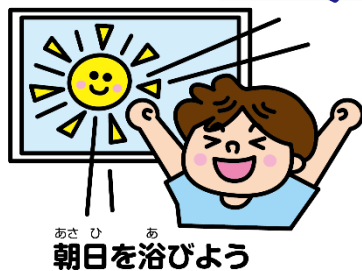
うに、ついつい食べ過ぎてしまう季節でもありますので、腹八分目を心掛けましょう。



## 生活リズムを整えよう!



### 1日を元気にスタートさせるには…



あさひをあ  
朝日を浴びよう



ちようしょく た  
朝食を食べよう



トイレに行こう



行ってきまーす!

## 給食を作るのに欠かせない『ボイラー』って知っていますか?

「ボイラー」という言葉を耳にしたことはありますか? 学校給食施設には、給食を作るために重要な役割の「ボイラー」があります。料理で食材をお湯で茹でることを「ボイルする」と言いますが、英語のボイル (boil) には、【茹でること】、【液体を沸騰させること】、という意味があります。

ボイラーはこの「ボイル」から生まれた単語で、液体を沸騰させるための装置のことです。《密閉された鋼鉄製や 鋳鉄製の容器に水などを入れ、加熱して高温・高圧の蒸気や温水を作り出し、それを他の設備や機器に供給するための装置》です。

「ボイラー」はオフィスビル、ホテル、学校、病院、大型店舗など、さまざまな場所で多様な目的に使われています。

- ① 給湯・暖房 ② 加湿 ③ 調理 ④ 洗浄・殺菌

- ⑤ 醸造・化学工場 ⑥ 蒸気機関車 ⑦ 発電などですが、

川島町学校給食センターでは、調理や給湯に活用しています。

皆さんのお家では、ガスや電気などで調理をしているかと思いま

すが、給食センターでは、主に「ボイラー」で作り出した

蒸気を使って調理をしています。



かわしまちきゅうしょく  
川島町給食センターに新しく  
あたら  
設置されたボイラーです\*

じゅうごやこんだて  
**9月8日(木)は十五夜献立です。**

十五夜は9月10日の土曜日ですが、少し早めの十五夜献立となります。団子の入った月見汁、うさぎ型のハンバーグ、お月見ゼリーを出します。楽しんで、味わって食べてくれたらうれしいです。



**秋の風物詩 お月見**

**地域によって違う？月見団子**

秋の行事の一つに「お月見」があります。十五夜(旧暦8月15日)に、農作物の収穫を祝って月見団子や里いもなどをお供えし、月を眺めるもので、平安時代に中国から伝わった風習がもとになっています。現在の暦では、十五夜の日は毎年変わり、今年は9月10日です。月見団子は、満月に見立てた丸い形の所が多いですが、地域によってさまざまです。



**関西地方**

里いものような形で、あんこを巻き付けてある。



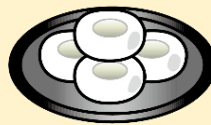
**愛知県名古屋市**

里いものような形で、ピンク・白・茶の3色。



**静岡県中部地方**

へそのように真ん中がくぼんだ形で、「へそもち」の名で親しまれる。



なつ やす ちゅう

あた

**夏休み中に「ボイラー」を新しくしました！**

現在の川島町給食センターは平成3年8月に建てられ、今年で31年目を迎えます。重要な役割の「ボイラー」もかなり古くなってしまいました。皆さんの給食を安心して出せるように、夏休み中に新しくすることになりました。今までの「ボイラー」は、専門知識のある『一級ボイラーマン』の常駐が必要でしたが、新しい「ボイラー」は、構造が変わったことにより、ボイラーマンの常駐は必要なくなり、お二人の『ボイラーマン』が退職されることとなりました。夏は過酷な暑さの中、冬は厳しい寒さの中のお仕事お疲れ様でした。今まで大変お世話になりました。

**『ボイラーマン』のお二人、ありがとうございました！**



さいとう 斎藤さん

なが みじか じかん なが 長いような時間でしたが、みなさまのご協力があったが無事勤めあげたこと、お礼申し上げます。新しいシステムになり、より良い給食となることでしょう。なが あいだ 長い間ありがとうございました。



かしわくら 柏倉さん

みなさん、おいしい給食を残さず食べて、夏を乗り切ろう！なが あいだ 長い間お世話になりました。