



＊別府市学校給食センター＊

別府市原町15番5号

TEL:0977-24-5531

FAX:0977-24-5738

発行日:令和8年9月



「味覚の秋」がやって来た!

五感で味わい、食事を楽しみましょう

新米をはじめ、さまざまな農作物が収穫の時期を迎えています。サンマやサケなどの魚も脂がのっておいしい季節です。秋は旬の食べ物が豊富で、気候も過ごしやすく食欲が増すことから、「味覚の秋」や「食欲の秋」といわれます。10月の給食には、秋が旬の梨を使った「梨入りフルーツ白玉」が登場します。使う梨は、大分県日田市で育ったものです。梨の甘みや香り、シャキシャキとした食感を、ぜひ五感を使って味わってください。

【梨入りフルーツ白玉】 提供日

Aエリア:10月9日(金) Bエリア:10月30日(金) Cエリア:10月23日(金)

五感を使って味わうとは?

五感とは、味覚・視覚・聴覚・嗅覚・触覚の5つの感覚のことです。このうち舌で感じるのが「味覚」ですが、実はそれ以外の4つの感覚も、食べ物のおいしさに深く関わっています。食べるときに五感を意識してみましょう。

舌で味わう味覚 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)	目で見る視覚 いろ・かたち・おほい 色・形・大きさ・盛り付け	耳で聴く聴覚 かんだときの音	鼻で嗅ぐ嗅覚 におい・風味
皮膚や口の中で感じる触覚 かたさ・ぬるさ・なめらかさ			

味覚ではなく触覚で感じるもの

- 辛み…唐辛子などのピリピリとした刺激や熱さ
- 渋み…濃い緑茶や渋柿などで、舌がキュッとする感覚
- 清涼感…ミントなどのスースーとした冷たさ

こめっぷと秋のかぼちゃ

- 10月といえば……ハロウィン! かぼちゃだね~!
- このかぼちゃ、どうやって食べる? 煮もの スープ いろいろな食べ方があるよ! サラダ
- 10月の給食では、かぼちゃむしパンが登場するよ! やったー!
- いただきます! ふわふわで、おいしい~! ふわふわ、おいしそう! いっしょに食べよう!

作成者: 別府市学校給食センター



『もぐもぐポスト』から



いつも「もぐもぐポスト」にたくさんのメッセージを送ってくれて、ありがとうございます! みんなからのメッセージは、給食センターのみんなで楽しく読みながら、献立づくりなどの参考にしています♪

今回はその中からひとつ、紹介するっぽ!

「いつも美味しいごはんを作ってくれてありがとうございます。毎日たくさんの量を作って大変だと思いますが、頑張ってください。」

うれしいメッセージをありがとうございます。みなさんにおいしく食べてもらえるように、これからも給食センターのみんなで力を合わせて頑張ります!

他にも、「タンドリーチキンが美味しかった」「カレーをもっとたくさん出してほしい!」など給食の感想やリクエストをいただきました。10月はおはなし給食で「ばくだんカレー」を提供します。他にも新しいメニューがありますので、楽しみにしててくださいね★☆☆

別府市学校給食センター 「試食会」のお知らせ

日時: 令和8年10月23日(金)

11:45~ 開会

場所: 別府市学校給食センター

献立: キムタクごはん・つくねのスープ・

梨入りフルーツ白玉・牛乳

試食費: 310円/食

申し込み期間: 令和8年10月8日(木)~

10月15日(木)

※10月8日(木)10:00~ 受付開始です。

※定員に達した時点で、締め切らせていただきます。



お申込みは、別府市学校給食センターまでお電話にてお願いいたします。
電話番号: 0977-24-5531