

おおさき食育通信

保護者の皆様に、年4回市内公立幼稚園・小学校・中学校の学校給食
及び食育の取組など“食”に関する情報を発信します。



令和6年12月発行

大崎市公式キャラクター
ピピタ崎さん

11月の地場産給食の日(市内統一メニュー)

大崎市では、学校給食を通して大崎市産のお米や野菜等の食材を紹介し、地場産品の安全・安心・おいしさを実感してもらい、地域の農業や産業、食文化の理解を深めてもらえるよう、地場産給食の日を実施しています。

* 献立 *

- ・ささ結のつやつやご飯
- ・とり肉のくわ焼き
- ・ふるさと豆豆サラダ
- ・OSAKI うまいもの汁
- ・大崎産米粉のババロア
- ・牛乳

尾西食品様の企業版
ふるさと納税により
提供されました。



いつものサラダ
と違う味だけど、
おいしかった！

とり肉のくわ焼き
が柔らかくてお
いしかったよ！

ささ結のご飯がお
いしかったです！

おつゆがおいしかったです
野菜の味が出ていました！

子どもたちの感想です。それぞれ味わってくれました。

☆ふるさと豆豆サラダ…

大崎市産の大豆や旬の野菜を、自慢のみそで手作りしたドレッシングで和えました。

☆米粉のババロア…

鳴子温泉地域のゆきむすびを使ったババロアで、子供たちにも人気です。

たくさんの野菜を、給食へ！感謝の気持ちでいただきます！ 古川第四小学校

本校では、調理員が生産した様々な野菜を給食に使用しています。

今年度使用した野菜は、なんと10種類、延べ20回も給食に登場しました！季節ごとに届く旬の野菜を、様々な調理方法で提供するようにしています。

<使用した野菜>

- | | | |
|--------|--------|-------|
| ・大根 | ・バジル | ・冬瓜 |
| ・聖護院大根 | ・さつまいも | ・ヤーコン |
| ・赤大根 | ・じゃがいも | ・白菜 |
| ・ズッキーニ | | |



夏野菜カレーに使用したズッキーニとじゃがいも

こんな形の大根も！



11/5 地場産給食の日の汁物で、さつまいもを味わいました！

下処理が大変な野菜もおいしい給食となるように頑張って調理しています！



生育具合や天候をみて収穫をし、きれいに洗われた新鮮な野菜が届きます。大きさや形が不揃いなのは地域の食材ならではの！あとは調理員が手間をかけて下処理をし、おいしく仕上げてくれます。

このような取り組みが、児童の食への興味や感謝の気持ちを高める良い機会となっています。

