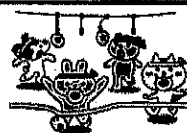


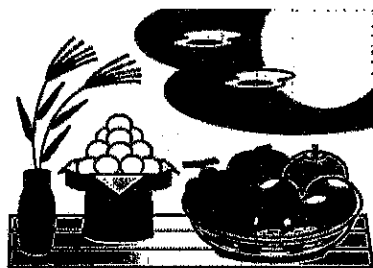


10月調理場だより



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場

秋を楽しむ🐰お月見の行事



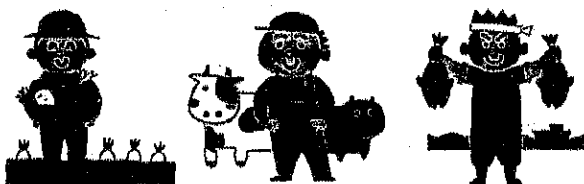
ようやく暑さが和らぎ、秋の気配が感じられるようになってきました。昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、旧暦の秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、今年は10月6日です。

給食では、月に見立てた丸いオムレツと、お月見ゼリーです。十五夜からひと月ほど後の、十三夜にもお月見をする風習があり、両方のお月見をすると縁起が良いとされています。

23日 白鷹FOOD(風土)恵みの日献立

白鷹産の豊かな農産物を使った給食をとおして、自分の住む町の豊かな自然、気候、風土に気づき、この環境や産業を守っていかうとする郷土愛を育むことをねらいとしています。

また、調理してくれた方、生産者の方、配送してくれる方々へ感謝の気持ちと、自分の住む町の良さに気づき、今以上に白鷹町を好きになってもらえたらと思います。



白鷹産の食材を使った献立です

*ごはん *牛乳

*いも煮

(里芋・大根・ごぼう・ねぎ・にんにく)

*もつてのほか菊のおひたし

(もつてのほか菊・キャベツ)

*みそ豆(大豆・みそ)

*りんご



9月の“おらほの食材”ありがとうございました

(にんにく)菅原久一さん (じゃが芋)梅津一久さん 竹田健司さん 川部秋一さん

(かぼちゃ)金田陽子 (きゅうり)齋藤勝久さん (ピーマン)平農園さん (ねぎ)小形仁さん

(小松菜)ほっこり農園さん (打ち豆)高橋昭吉さん (青焔豆)小形仁さん (みょうが)梅津静江さん

(ズッキーニ)吉田淳一さん (中華麺)菊地製麺さん (納豆)白鷹納豆店さん