



# 調理場だより



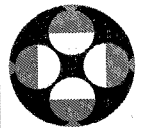
令和7年度  
白鷹町学校給食  
共同調理場



## 18日(木)雪若丸給食 新米80kをご寄付いただきました

このたび、JA山形おきたま農政対策白鷹地区本部(本部長 丸川正博)様より「雪若丸」の新米80kgのご寄付といただきました。「雪若丸」はしかりとした粒立ちと弾力が特徴であることから、カレーを引き立てる品種とも言われています。いただいた「雪若丸」は、18日のカツカレーで提供いたします。美味しいお米を味わう機会として、食育に生かしてまいります。温かいご支援に心より感謝申し上げます。

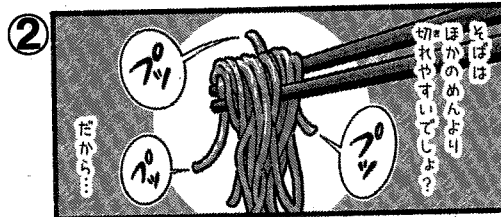
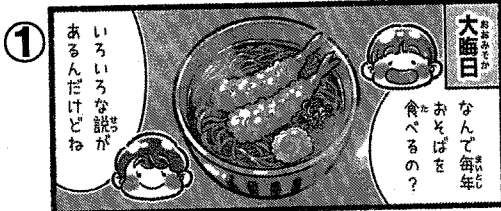
元気な粒に、  
うまさぎゅっしり



雪若丸  
FURUKAWAMARU

としこ  
年越しそば

年末年始の行事食には、新年への願いが込められています



年越しそば。えびのように腰が曲がるまで長生きするよう願いを込めた、えびの天ぷらがのっている。関西ではニシンの甘露煮をのせるなど、ちいさきによって食べ方や具はさまざま。



冬至は、1年のうちでもっとも太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運がむいてくるとえられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう!



## 11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 (ごぼう) 田中孝さん (だいこん) 紺野農園さん (ねぎ) 小形仁さん  
(小松菜) ほっこり農園さん(キャベツ) 紺野農園さん (にんじん) 井上芳子 ほっこり農園さん  
(白菜) 紺野農園さん (おみ漬け) 金田秀子さん (さつまいも) 小松綾子 (りんご) 坂元寛さん  
(中華麺) 菊地製麺さん (納豆) 白鷹納豆店さん