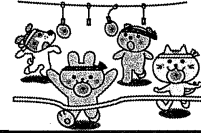




10月 調理場だよ！



令和8年度
白鷹町学校給食
共同調理場

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。サニマやサケなどの魚も、脂がのっておいしい季節です。このように秋は旬の食べものが豊富で、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」とも言われます。

「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

舌で味わう味覚  あじ かく 甘味・酸味・塩味・苦味・うま味（5つの基本味）	目で見える視覚  いろ かたち おおき さか 色・形・大きさ・盛り付け	耳で聴く聴覚  きこえる おと かんだときの音	鼻で嗅ぐ嗅覚  におい ふうみ におい・風味
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			

22日 白鷹FOOD(風土)恵みの日献立

地産地消



白鷹産の豊かな農産物を使った給食をととして、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、

白鷹産の食材を使った献立です

*白鷹産はえぬき *牛乳 *いも煮（里芋・ごぼう・ねぎ・にんにく）
*もってのほか菊のおひたし（もってのほか菊・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

（玉ねぎ）小松とみ子さん （にんにく）菅原久一さん （大玉トマト）船山裕介さん （じゃが芋）小松綾子さん
（なす）小関吉郎さん ベジファームさん （ミニトマト）紺野伊久雄さん （ピーマン）斎藤勝久さん
（じゃがいも）竹田健司さん （小松菜）ほっこり農園さん （かぼちゃ）小松綾子さん
（中華麺）菊地製麺さん （納豆）白鷹納豆店さん

