11月 調理場だより 霜月

令8年度
白鷹町学校給食
共同調理場

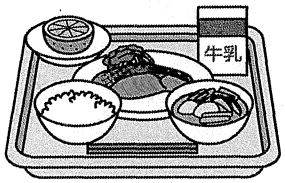
11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

毎年11月24日は、和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は、農林水産省が「和食月間」と位置付けています。

学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食文化」に触れる機会を大切にしています。

給食から学ぶ和食文化

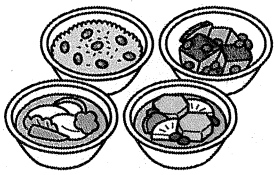
「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



山形「つや姫」「雪若丸」ブランド推進本部様より
ご提供いただきます。

26日(木)つや姫おにぎり給食

炊いてほれぼれ
冷めても美味しい

つや姫
TSUYAHIME

米どころ山形県の子どもたちには、お米のおいしさ、そして新米ならではのおいしさがわかる味覚を育てたいものです。学校給食では、新米のこの時期に、ごはんのおいしさをを味わう体験として、お米の甘さをシンプルに、そして最大限に引き立ててくれる「新米つや姫塩おにぎり」を提供します。昨今の夏場の暑さや天候の変化、資材高騰など、米作りを取り巻く環境は厳しさを増しています。

大きな「新米つや姫塩おにぎり」を味わいながら、お米のおいしさだけでなく、農家の方の仕事や思いにも心を寄せる、そんな給食の時間になってほしいと思います。



10月の“おらほの食材”ありがとうございました

（小松菜）ほっこり農園さん （キャベツ）紺野農園さん （じゃがいも）川部秋一さん
（ごぼう）小野吉一さん （ピーマン）斎藤勝久さん （さといも）平農園さん （りんご）紺野農園さん
（ねぎ）小形仁さん （にんにく）菅原久一さん （納豆）白鷹納豆店さん
（もってのほか菊）菅原良明さん 菅間敏子さん