



調理場だより



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場

実りの秋 食べ物を大切にいたしましょう



日に日に秋が深まってきくと感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫期を迎えています。

11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中業事が行われます。この日は、「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることはたくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にしたいですね。

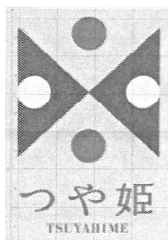


山形「つや姫」「雪若丸」ブランド推進本部より
補助をいただきます。

13日(木)つや姫おにぎり給食



炊いてほぐれば
冷めても美味しい



11月は給食のお米（白鷹産はえぬき1等米）が新米に切り替わります。米どころ山形県の子どもですから、お米のおいしさ、新米のおいしさのわかる味覚を育てたいものです。学校給食では、新米のこの時期におもいきりごはんのおいしさを味わう体験として、お米の甘さをシンプルにかつ最大限に引き立たせてくれる「塩おにぎり」を提供します。今年の東北地方は例年より高温で降水量が少ない日が続き、農家の方は田んぼの水管理や生育状態に大変気を配りながらの作業だったと思います。こうして育てられたつや姫塩おにぎりを食べながら、農家の方々の努力に思いを馳せる給食の時間になって欲しいと思います。



10月の“おらほの食材” ありがとうございました

(にんにく) 菅原久一さん (じゃが芋) 竹田健司さん 川部秋一さん (ごぼう) 小野吉一さん
(だいこん) 川部秋一さん 紺野農園さん (生姜) 吉田淳一さん (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 (生姜) 吉田淳一さん (メロン) 田中良平さん (打ち豆) 高橋昭吉さん
(青畑豆) 高橋昭吉さん (りんご) 坂元寛さん (もっつのほか菊) 菅間敏子さん (さといも) 高橋晴美さん