

2024年

11月

厚沢部町 総合給食センター

きゅう 給

しょく 食

だより

今月の給食目標

のこ た 残さず食べよう。



←給食だより・おたよりをホームページ上でも、ご覧ください

厚沢部町 給食

2024年も残りわずかとなりました。あっという間に寒さの厳しい日が増え、年末を感じますね。これからは温かい物や冬野菜がおいしい季節になります。朝起きるのがつらくなりますが寒いときこそ、ゆとりを持って起き、温かい朝食で身体を温めて登校しましょう。

食事・睡眠を十分にとって、免疫力を上げ、寒さに負けない身体づくりを心がけましょう。



11月23日は勤労感謝の日

給食はたくさんの人や命に支えられています。給食を作ってくれる調理員さん、野菜を育てている農家さん、食べ物を運んでくださっている方がいます。

また、豚・鶏・牛・魚などの動物、野菜や果物などの植物すべてに命があり、わたしたちはその命をいただいています。今、目の前に食べ物があることに感謝して食事をしましょう。

～給食ができるまで～厚沢部町給食センター

7:30～納品



業者の方が朝早くに食材を届けてくれます。

8:00～洗浄・下処理



食材の皮をむき、洗浄し、カットします。

一番大変な食材はじゃがいもです！

9:00～調理



大きな鍋や専用の調理器具で調理をしています。力仕事です！

12:00～給食時間



「完食」が一番うれしいです！！

おいしく、たくさん食べてください！

11:00～配達



安全第一に、みなさんの学校へ給食を届けます。

10:30～配食



クラスの人数分、数えたり、計量したり…食缶に配食します。ミスがないように集中して作業をしています。

「ありがとう」の気持ちをもって給食を食べましょう。

地場産物の紹介

9月から地場産物に「かぼちゃ」を提供しています。

厚沢部町は、【メークイン発祥の地】として知られ、特産品には「光黒大豆」がありますが、じゃがいもや黒豆以外にもたくさんの農作物を生産しています。その中でも「かぼちゃ」の栽培も盛んで、様々な種類（品種）があります。9月はカレーに、10月はサラダやシチューに厚沢部町産の「かぼちゃ」を使用しました。

11月はどのようなメニューで登場するのでしょうか。チェックしてみてくださいね！

ホクホクとして、甘くておいしい「かぼちゃ」にふくまれている「カロテン」は、かぜを引きにくくする栄養です。これから体調を崩しやすい時期になるので、ぴったりですね！

