厚沢部町総合給食センター

2026年 11月 給食だより

＊＊給食目標＊＊
ありがとうの気持ちを
もって食事をしよう

朝晩の冷え込みが一段と厳しくなってきました。冬の訪れを感じる季節ですね。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。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。

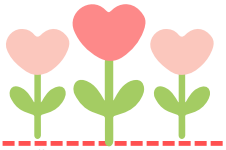


～11月23日　勤労感謝の日～

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、野菜や果物などすべてに命があり、私たちはその命をいただいています。

毎日食べる物があることを当たり前だと思わず、感謝して食事をしましょう。

「ありがとう」の気もちをもって給食を食べましょう。



～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、農家さん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・カットをします。



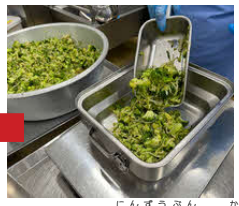

9:00～調理





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！夏はとっても暑い中、作業をしています。

10:30～配食




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

11:00～配達





安全第一に、学校へ給食を届けます。

12:00～給食時間



「完食!」
とても
うれしいです！



これからも、おいしく
たくさん食べてください！

地場産物の紹介・・・かぼちゃ

今が旬の「かぼちゃ」は、町を代表する秋の味覚のひとつ。

かぼちゃは、ビタミンA・C・Eが豊富な野菜です。皮膚やのど・鼻の粘膜を保護し、風邪予防に効果的です。今の時期にぴったりの食材「かぼちゃ」をおいしく食べましょう。給食にも登場します！







あっさぶ給食サイト

毎日給食の情報を
更新しています！
QRコードからアクセス！