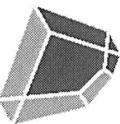


給食センター

〒ゆうびん〒

R 6 年 11 月 1 2 日 火



TENDO.

☆給食からこんにちは(児童・生徒のみなさんへ)☆

きょうのこんだて

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・玉ねぎのみそ汁
- ・白菜のおひたし

・さば昆布しょうゆ干し

【笑顔まんてんどう 給食】

今日の給食は「笑顔まんてんどう 給食」です。天童市には、おいしい食べ物がたくさんあります。給食でも旬に合わせて、天童産のものを使っていきます。地元でとれたおいしい食べ物を使った給食で、食べているみなさんも、生産者のみなさんも笑顔になつたらいいなという願いが込められた給食です。

今日の笑顔まんてん食材は、玉ねぎと白菜です。どちらも天童市内で収穫されたおいしい食材です。今日のおみそ汁に入っている玉ねぎは、山本清志さんが作ってくれたものです。山本さんは、玉ねぎの栽培について、「年々気温が高くなってきて、楽ではなくってきた」とおっしゃっていました。種を植えて芽が出てきた時が、一番気をつけないといけない時だそうで、その時の気温や天気によっては、生育が止まってしまうこともあります。そうすると、ねぎや白菜、大根などは、自分の体を守るために甘くなります。これからどんどんおいしくなっていくので、給食でもりもりたくさん食べてほしいと目を細めながらおっしゃっていました。

給食に関わる人たちは、みなさんが笑顔いっぱい 給食を食べてくれる

ことを願っています。たくさん食べてぐんぐん成長してね!