

1月給食だより



令和7年 桑折町学校給食センター（1月発行）

12月4日(水) ふくしま旬の食材推進事業を活用した給食

子どもたちに福島県産食材を食べてもらい、地産地消や食育を推進することを目的として、年2回ふくしま旬の食材推進事業を活用した給食を実施しています。



< 醸芳小学校 4年生給食配膳の様子 >



マナー教室

桑折町では、洋食のマナーの基本を身につけること、マナーを守って楽しく会食する態度を育てることを目的として6年生を対象にマナー教室を行っています。

12月11日(水)実施 睦合小学校



< メニュー >

- ・わかめごはん（桑折町産コシヒカリ）・牛乳（福島県産）
- ・伊達鶏のピーチソースがけ（福島県産伊達鶏・桑折町産桃ジュース）
- ・福島県産トマトのミネストローネ（福島県産トマト・福島県産ソーセージ）
- ・白菜とりんごのサラダ（福島県産白菜・桑折町産りんご）



だんぎきちく おかざきけんいち
伊達崎地区の岡崎賢一さんのりんごです。



今年度、給食センターに
野菜を納めてくれる生産者
のみなさんとJAの佐藤さん



～ 子ども達からの感想 ～

- ❖今日のテーブルマナー給食の体験では、フォークとナイフの置き方、使い方、上品な食べ方など、正しい食べ方を学ぶことができました。そして、マナーと一緒に食べる人、近くにいる人を不快な気持ちにさせないためにあるということも分かりました。また、テーブルマナーで初めから最後まで、正しい食べ方で上品に食べると作ってくださった方々も自分も幸せな気持ちになると思いました。今度だれかと食べるときはマナーに気をつけて、作ってくださった人に感謝して食べたいと思いました。
- ❖テーブルマナーの体験でスープやパンの食べ方がわかりました。そして今までは、マナーがある理由など考えたことがありませんでした。マナーは人に迷惑をかけずに楽しく食事するためにあると初めて知りました。マナーを守って食事をすると、相手も気持ちよく食事ができ、自分も気持ちよく食事ができることを実感しました。これからマナーをきちんと守り食事していきたいです。