

11月 給食だより

令和7年度 桑折町学校給食センター（11月発行）

実りの秋 食べ物を大切にいただきましょう

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。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時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。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いただきましょう。



9月17日(水)町民試食会

桑折町学校給食センターでは、9月17日(水)に町民試食会を実施しました。普段子どもたちが食べている給食について町民の方々に試食していただき、給食の味付けなどの他、給食作りの大変さなども知っていただく機会となりました。また、学校給食に対する温かいお言葉をたくさんいただきました。今後も給食センター職員一同で改めて安全・安心な給食作りを心がけたいと思います。ありがとうございました。

とりごぼう汁は具だくさんでとてもいいなと思いました。

栄養を考えた給食のおかげで子どもたちすくすく育っています。家では栄養のことをあまり考えていなかったので、勉強になりました。

家で作る料理よりもやや薄味を感じましたが、おいしくいただけました。

衛生面を考えながら、短時間でたくさんの量の給食を作っている調理員さん的大変さがわかりました。



栄養バランス、おいしさ、満足感すべてにびっくりしました。浜通りの食材（常磐もの）も給食で使ってほしいです。

偏食だった娘も給食を楽しみにしています。息子はおかわりすることに命をかけるくらい給食を楽しんでいます。

米や野菜など食材の値上がりで給食作り大変だと思いますが、頑張ってください。



この日使った桑折町産の玉ねぎを作っている農家さんと知り合いの子もいて、より感謝の気持ちをもって給食を食べてくれました。おかわりもたくさんして完食でした。



11月15日はこんぶの日です。こんぶのうま味を感じましょう。



10月16日(木) こおりっ子メニュー



桑折町産の食材をたくさん使った「こおりっ子給食」を実施しました。桑折町産のじゃがいも、玉ねぎ、福島県産のりんごを使った給食を提供しました。また、メインにはロイヤルピーチポークを使って豚肉丼にして、桑折町産のコシヒカリを使ったごはんと共に提供しました。当日は伊達崎小学校3年生と町長と一緒に楽しい会話をしながら会食しました。写真はそのときの様子です。



町長からのあいさつがあり、給食を食べ始めました。少し緊張感がありましたが、…

少しずつ緊張が解けてきて、いろいろなお話を町長さんとしながら、給食をおいしく食べることができますようになりました。町長のお仕事にも興味津々な様子で、質問をたくさんしていました。



おいしい！