

9月 給食だより

さめがわむらがっこうきゅうしょく
鯨川村学校 給食センター



「もしもの時」に備えましょう



ローリングストックしてる？



普段から少し多めに食材を買い
食べたらいざという時に備えましょう。

家庭で備えておきたいもの

- ① 水
調理用も含め、1人1日3ℓが目安
- ② カセットコンロ・カセットボンベ
やかんや鍋も一緒に用意しておく
- ③ 食料品
 - ・レトルト食品
 - ・乾物（わかめ・切干大根など）
 - ・缶詰（肉・魚・大豆・コーン・フルーツなど）
 - ・好きなお菓子やジュース
…不安な気持ちをやわらげる

（給食紹介）7月13日

ふくしま旬の食材等活用推進事業



7月14日

ふくしま旬の食材等活用推進事業

具をのせて牛丼にする



鮫川たんぽぽの家取材しました！



給食センターでは、「手・まめ・館」を通して、「鮫川たんぽぽの家」から「小松菜」や「ねぎ」などを納めてもらっています。他にも、「いんげん」や「ブロッコリー」は、栽培から収穫、冷凍加工していただき、給食センターに納めています。

今回は、ほぼ1年間を通して給食で使用している「小松菜」にスポットを当てて、取材してきました！いつもおいしい小松菜ありがとうございます！



小さな種を一粒ずつ、2人で確認しながら入れ



出荷できない小松菜は、そのまま廃棄せず、畑の土に循環

人

農耕部門 10人

収穫

夏は1カ月半弱
冬は2カ月半くらい

出荷

手・まめ・館
すまいる
たんぽぽの家で直売
おしゃべりキッチン



みんなへメッセージ

食べるだけではなく、作る方にも参加してほしい！

鮫川たんぽぽの家では、たくさんの種類の野菜を栽培しています。その野菜にも色々な性格があって、その性格に合わせて作るのが大変だそうです。毎日食べている野菜に興味を持ち、栽培に関わることで、苦手な野菜もパクパクおいしく食べることができるかも・・・