

ふるさと食材伊万里の日

～1年間のまとめ号・春夏秋冬～

今年度は「ふるさと食材伊万里の日」の動画を作成しました。食材に興味を持ってもらえるようナレーションは栄養士が担当。

アスパラガス

春芽と夏芽がありました。アスパラガスは、植物の茎の部分を食べることがわかりました。

夏芽



春芽



豆腐(とうふ)

給食センターは使う量が多いので早朝2時に起きて作っていることもあります。



ふるさと食材伊万里の日

新茶



♪夏も近づく八十八夜～♪

富永先生のさわやかな歌声で新茶を紹介。栄養や効能も楽しくまなべました。

☆☆☆伊万里の梅☆☆☆



いろいろな種類の梅があるんだね。

南高うめ

「大きくておいしかったです。」という感想が多かったです。

4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

春 夏 秋 冬

地産地消

みずな

種まきから袋詰めまで、ひとつひとつ丁寧に作業をされている所を紹介しました。



さつまいも



さつまいもを使った料理を紹介。給食にも登場しました。

約650個の新高を機械で皮をむき、1/8カット後、手作業でひとつひとつ丁寧に剥き残しがないか、いたんでいるものはないか確認をしてくださっている所を紹介。感謝の気持ちを言葉にしてくれる児童もいました。



伊万里はおいしい果物がたくさんあります！
9月はぶどう、10月はなしを給食で提供することができました。

なしの皮を機械でむいているところ



今年度は少しでも給食で提供している「食材」に興味をもってもらいたいなあという思いで動画を作成しました。いつか児童生徒の皆さんが大人になった時、「ふるさと食材伊万里の日」の食材や給食を思いだしてくれたらうれしいです。予定していた食材が猛暑などで十分に確保できない月もありましたが大きな変更もなく安心して安全な給食を1年間提供することができました。

学校関係者、保護者の皆様、納入業者の皆様のご理解ご協力に感謝いたします。

1年間ありがとうございました。