



東温市学校給食センター



小・食べ物を大切にする気持ちをもつ
中・「食べられること」に感謝の気持ちを持ち、
食物を大切にすることができる

「ありがとう」を伝えよう!

11月23日は「勤労感謝の日」です。給食を例にとっても、毎日の給食を行うためには、いろいろなところで働いてくださっている方々の努力や苦勞があることを忘れてはいけません。直接お礼を言える機会はなかなかありませんが、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを心を含めて言いましょう。そして、食べ物の命を残さずいただくことで、感謝の気持ちを伝えましょう。

食べられることに感謝して、食事の始まりと終わりのあいさつをしましょう。

好き嫌いせず、よく味わっておいしくいただきましょう。作った人や食べ物への感謝の気持ちを伝える大切な方法です。

食器やおはしの向きをそろえて、気持ちよく見えるように片づけをしましょう。

11月

わたしたちが
つくりました!

おなまえ	つくっている たべもの
宇和川 輝彦	さつまいも、大根、ジャンボにんにく、ゆず、レモン
大野 貴裕	菁パパイア、ビタミン菜、小松菜、チンゲン菜
小倉 文男	さつまいも、ジャンボにんにく
越智 栄一	五穀米
髙上 笙男	葉ねぎ、はくさい
菊地 せつ子	ジャンボにんにく
(株)ジャスト・ワン	なす、里芋
豊田 安美	花切り大根、長ねぎ
宮田 久典	長ねぎ
安見 和夫	有機大根、しぐれ大根、紅くるり大根、さつまいも、小松菜、ほうれん草
渡部 和江	米粉
渡部 孝子	たけのこ、みかん
渡部 元衛	干しいたけ、干しきくらげ、里芋

東温市産の野菜を使って学校給食用冷凍野菜を作って使っています。

- 八塚 圭一郎さん
- ・プロッコリー
- 安見 和夫さん
- ・にんじん

※天候により変更することがあります。

ち さん ち しょう 地産地消



とうおん^{えいよう}栄養レンジャーが
おいしい野菜畑^{やさしいばたけ}の探検^{たんけん}に
いってきました！



とうおんし^{えいよう} やさい 東温市の野菜を知ろう！食べよう！ 生産者さんの畑にいってきました！

じゃがいも

とうおんし^{えいよう}ない^{そだ} 東温市内でじゃがいもを育てている3名の農家さんを紹介します！



やすみ かずお
安見 和夫さん

じゃがいも、にんじん、かぼ
ちや、さつまいもなど



みやた ひさのり
宮田 久典さん

じゃがいも、ながねぎ、たま
ねぎ、ジャンボにんにくなど



おおの たかひろ
大野 貴裕さん

じゃがいも、こまつな、チン
ゲンさい、みずなど



がつ
5月のじゃがいも畑です。マルチの中
には、小さなじゃがいもの芽^めが隠^{かく}れています！



じゃがいもは土^{つち}の中で育ちます。茎^{なか}を
と^{そだ}取^{くき}って、マルチをはがし、土^{つち}を掘^ほり起^おこす
と・・・じゃがいもがごろごろ！(6月)

じゃがいもには色々な種類があります♪ ～ここに登場している種類以外にも、いっぱいありますよ！～



メイクイン

にく^{にく}ず
煮崩れしにくい
ため、カレーや肉
じゃが^{など}等の煮物^{もの}
にピッタリです。



デジマ

メイクインより少^{すこ}し
にく^{にく}ず
煮崩れしますが、
いろ^{いろ}ろ^ろり^りつ^つか
色^{いろ}々な料理^{りょうり}に使^{つか}
えます。



アンデスレッド

ホクホクした食感^{しよつかん}
が特徴^{とくちよう}で、コロツケや
ポテトサラダに向^む
いています。



グラウンドペチカ

あか^{あか} ひ^ひよう^{よう}めん^{めん} か^かつ^つし^しよ^よく
赤^{あか}い表面^{ひょうめん}に褐色^{かつしよく}
の模様^{もよう}が特徴^{とくちよう}的で、
ホクホクして甘^{あま}いじゃ
がいもです。



ホッカイコガネ

フレンチフライ用^{よう}
に最^{さい}適^{てき}なじゃがいも
です。煮崩れしにく^{にく}
いため、煮物^{もの}にも向^む
いています。