

愛情を込めて 考えています



坂の上小学校

【献立名】

- ・ごはん
- ・赤魚の粕漬け焼き
- ・わかめの酢の物
- ・紅白はんぺんのすまし汁
- ・小豆ぜんざい



土作りから心を込める農家の方をはじめ地域の皆様、子ども達の笑顔と、おいしかったよの言葉を励みに調理にあたる先生方、お米一粒一粒をも大切に食べる子ども達。それが坂の上小の給食がおいしい秘密です。

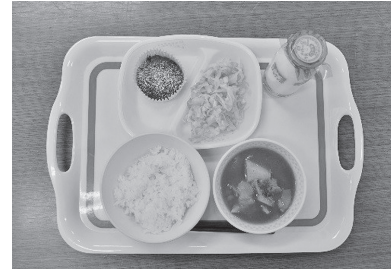


坂の上小学校 柳澤 邦子 栄養士

野岸小学校

【献立名】

- ・ごはん
- ・ビーフシチュー
- ・レモンキャベツ
- ・おからのチョコケーキ



3年前に転任したとき、小諸市で収穫され、給食に供給される食材の種類や量の多さにとっても感激しました。子ども達には、そんな食材を使った給食を食べ、もっと小諸市が大好きになって欲しいと思います。



野岸小学校 水嶋 綾子 栄養士

美南ガ丘小学校

【献立名】

- ・カレーピラフ
- ・鶏肉のトマトソース煮
- ・きゃべつスープ
- ・チーズケーキ



地元食材をふんだんに使い、季節感のある料理を提供しています。自校給食では、郷土食や学校行事に合わせた手作り調理ができます。読書旬間ではお勧め本に登場する料理を給食に出し、子ども達のワクワク感が倍増しました。



美南ガ丘小学校 黒澤 眞弓 栄養士

水明小学校

【献立名】

- ・くりおこわ
- ・ワカサギの甘辛あげ
- ・元気こぶサラダ
- ・大コーンスープ
- ・プリン



食べることは生きること、食べ方は生き方。大切な生きる=食べることを学校給食のなかで、子ども達と一緒に考え学び、提供していきたいと、水明小学校給食室一同頑張っています。



水明小学校 清水 奈生子 栄養士

【調理員の声】

各校の献立を見ても分かるように、現在では、昔の給食と違って、ひと手間加えた給食を提供しています。調理機器が良くなったこともあります。栄養士や調理員が努力してきた賜物だと思います。ひと手間加えた料理は、時間とのたたかいではありますが、手をかけ、心を込めて作っていますので、子ども達には、しっかりと食べてもらい、心とからだを育ててほしいと思っています。



給食調理主任
小須田 太紀さん (芦原中学校)



愛情を込めて
「給食」を作っています