

わたしたちが 給食の献立を



千曲小学校

- 【献立名】
- ・ごはん
 - ・佐久鯉の甘辛揚げ
 - ・紅芯大根の和え物
 - ・あったか粕汁



できるだけ地元の旬の食材を使い、手作りを心がけています。自校給食なので多くの食材や調理法により、子ども達の食を豊かにできたらいいな…と思っています。大人になって「給食おいしかったな」と思い出してもらえたらうれしいです。

千曲小学校 白田 久美恵 栄養士



東小学校

- 【献立名】
- ・ごはん
 - ・フライドレモンチキン
 - ・Xmasサラダ
 - ・星型米粉パスタスープ
 - ・Xmasデザート



東小学校は、『食を通して自立・生きる力を育てよう』をテーマに、ご家庭や地域の方にご協力頂いて食育に取り組んでいます。これからも地元食材を活用して、子ども達の笑顔あふれるおいしい給食作りに励んでいきたいと思っています。

東小学校 梶井 泰子 栄養士



芦原中学校

- 【献立名】
- ・ごはん
 - ・鶏肉のねぎみそ焼き
 - ・春菊のゆかり和え
 - ・七草のそばろ汁
 - ・みかん



地域の生産者の方々より、数多くの農産物を納入していただけるので、安心して地産地消をすすめることができ、ありがとうございます。卒業までに、ひとつでも多くの食べ物を好きになってほしいと願って、作っています。

芦原中学校 中村 素子 栄養士



小諸東中学校

- 【献立名】
- ・チョコチップメロントースト
 - ・チキンサラダ
 - ・白菜のスープ
 - ・みかん



小諸東中の給食委員会では給食主任の先生とともに、5年前から給食の残食を0gにしようというスローガンを持って代々活動をして来ています。7年前の年間6トンから、今年度の残食は100kg以下です。素晴らしい中学校だと思います。

小諸東中学校 朝倉 恭子 栄養士



愛情を込めて
「農産物」を 育てています



ほうれん草・キャベツ栽培
土屋 直美さん (御影)

【生産者の声】

約30年前から取り組まれている「地産地消」。その当時から携わっている生産者の皆さんの想いをずっと伝えていくことが大切だと思っています。自分が栽培した食材を食べた子ども達から「美味しかったです」の声を聞いたときは、この上ない幸せを感じました。栄養士さんや調理員さんの想い、そして生産者の想い、たくさんの人の想いが込められた給食を食べて、温かい人に育ってほしいと願っています。