

おいしい!の笑顔がふえますように



11月

令和7年度
長井市給食共同調理場
文責：佐竹 直子

山々が美しく紅葉して来ました。7日に立冬を迎え暦の上では冬になります。

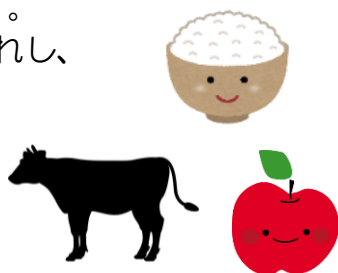
朝晩はぐっと冷え込むようになりました。寒暖差と空気の乾燥で、風邪をひきやすい時期です。

食事にはみそ汁やスープなどの体が温まるものを添えて、冬への体作りの準備をしましょう。

JA山形おきたま長井地区 農政対策協議会様より たくさんの食材を ご寄附いただきました

ありがたいことに今年も、5日 長井市産つや姫、
26日長井市産雪若丸、長井市産米沢牛、長井市産
りんごをご寄附いただきます。

生産者さんたちが毎日手入れし、
愛情込めて育ててくださった
農作物です。
感謝していただきたいと思います。



給食(食事)ができるまで

11月23日は「勤労感謝の日」で「勤労を尊び、生産を祝い、国民が互いに感謝しあう」祝日ですが、この日はもともと「新嘗祭」といって五穀豊穡に感謝する日だったともいわれています。

給食も、食材を生産してくれる方、販売し配達してくれる方、給食を作ってくれる方、配送してくれる方、給食の盛り付けをしてくれる方など、たくさんの人のおかげで食べることができます。それは、お家のごはんも同じですね。

「食べ物のいのち」「食事ができるまで
かかわってくださった人々」に感謝の
気持ちを込めていつもより丁寧に
「いただきます」「ごちそうさま」の
あいさつをしてみませんか。

いただきます!



自分たちで育てた「さつまいも」を持って 給食作りのお手伝いに来てくれました!

今年も「西根児童センター」のこども達が、JA青年部の皆さんと育てた「さつまいも」をごちそうになりました。さつまいもを持って21日の給食「秋の米粉カレー」作りのお手伝いに来てくれましたよ。玉ねぎ・にんにく・人参の皮むきにチャレンジしました。ピーラーを使うのは初めての子も丁寧にむいてくれました。

さつまいもは、23日「実りの秋のスープ」にも使わせていただきました。ごちそうさまでした!



おいしく作るね♡