

県学校給食優良団体・功労者表彰

学校給食優良団体・功労者表彰式が10月30日に福島市の杉妻会館で行われ、小野町給食センターが県教育長賞(地場産物活用部門)を受賞しました。

この賞は、学校給食における県産食材の活用に特に功績のあった学校、学校給食共同調理場および市町村教育委員会に対する表彰です。

今後も地場産物の活用を推進し、安全・安心でおいしい給食の提供に努めていきます。



小野町給食センターの皆さん

「地場産物給食試食会」開催！

地場産物給食試食会が11月13日、夏井第一小学校で行われました。

これは、生産者に給食への理解を深めていただき、児童が生産者方への感謝の心を育むために開催されたもので、夏井第一小学校の児童と小野町産の食材を提供していただいている生産組合ペル・サルテ、マルトシ畜産の皆さんが参加しました。

児童は交流を通じ、生産者への感謝の心を育むことができました。

〈献立〉

海軍ビーフカレー

トマトうどん入り黒にんにくサラダ
県産ミニゼリー 牛乳

(使用地場産物)

米・牛肉・ベーコン・たまねぎ・
にんじん・にんにく・黒にんにく・
トマトうどん・きゅうり・トマト・
じゃがいも・ブロッコリー・
いちごゼリー・ももゼリー・牛乳

「福島県産とちおとめ」と「福島県産もも」を使用した果物本来の風味、おいしさを楽しめる自然派ゼリーです。香料は使用していません。



「トマトうどん」と「黒にんにく」のコラボレーション。トマトうどんは黒にんにくと相性抜群です。黒にんにくは、給食では、ペースト状にしてドレッシングやピラフの風味付けに使用しています。



おいしくいただきました

「小野町で肥育された黒毛和牛」と「小野町産にんにく」、そして「地物野菜」をたっぷり使用した贅沢な給食センター特製の「海軍ビーフカレー」です。ルウも手作りしています。



小野町産コシヒカリを給食センターで炊飯しています。



この印刷物は、FSC®の基準に従って認証された適切に管理された森からの木材を含んだ用紙で印刷されています。