



11月 給食だより



おたよりを
見ることが
できます

基山学校給食センター

佐賀県では、実りの秋である11月を「食育推進強化月間」と定めています。美味しい佐賀県産のお米や豊かな旬の食材が食卓を彩るこの時期に、改めて食への関心と感謝の心を育む良い機会としたいと考え給食を作っています。

基山の食材たくさん給食



★生産者さんの紹介★

《お米》「さがびより」
天本農産 天本英信さん



《まこもたけ》

久保山学さん
大石正人さん

《サツマイモ》

天本則幸さん



11月は、地域の恵みと生産者の愛情がたっぷり詰まった、新鮮な地場産食材がたくさん登場しました。基山町では、自然にも優しい農業をとくこと、減農薬で作った食材を給食に提供してくださっています。今月は、「まこもたけ」と「さつまいも」、10日～14日の「お米」を提供していただきました。その他にも、基山の「柿」を使った基山の郷土料理「柿なます」も提供しました。

今年は、まこもたけを
みそ汁に入れました！



新米のお知らせ

11月から給食のご飯は基山産の新米のさがびよりです。
ピカピカで美味しいご飯をみなさん召し上がれ♪

新米



パンプキンポタージュの調理の様子

10月31日には、秋～冬にかけてが旬のかぼちゃを使って「パンプキンポタージュ」を提供しました。かぼちゃとバターがほのかにかおり、ほどよい甘さと、なめらかな口触りでこの日の人気メニューでした。温かい食べ物は体の中から温めてくれるので、寒い日にぴったりですね。



てづくりの
ホワイトルウ♪



かぼちゃも
なめらかに！



[10月31日の献立]