

4月14日(火) すくすく^{つうしん}通信

入学・進級

お祝いメニュー♪

今日の給食は、みなさんが新しい学年に進級したお祝いメニューです。給食の献立の中でも人気が高い、鶏のから揚げを作りました。1時間ほど下味に漬けた鶏肉にでんぷんをまぶして、カラッと揚げました。デザートには、お祝いクレープが付いています。新しい学年でも勉強や運動など頑張ってくださいね★



鶏のから揚げを作る様子です。

揚げ作業は、とても暑いですが、みんなの笑顔のために頑張るぞ！

由皆小校区
まきの こうきち
牧野 幸吉さん

地元の葉ねぎを使用しています。

4月16日(木) すくすく^{つうしん}通信

じゃがいも

きょう ち な しょうこうく とどろき よしみ せいさん
今日は、知名小校区の 轟 芳美さんが生産し、
きゅうしょく おさ ちょうないさん
給食センターに納めてくださった町内産のじゃが
いもを 35kg^{つか}使っています。

はるさき おきのえら ぶじま しゅん
春先に沖永良部島で旬をむかえるじゃがいも

(ばれいしょ)は、ミネラルたっぷりの赤土^{あかつち そだ}で育っているため、栄養価も高く、食感^{えいようか たか}や味も絶品^{しょっかん あじ ぜっぴん}です♪

こころ こ そだ せいさんしゃ かた
心を込めて育ててくださった生産者の方に、「**あり**
がとう」の気持ちを込めて味わっていただきましょう。

ち な しょうこうく
知名小校区
とどろき よしみ
轟 芳美さん



4月22日(水) すくすく^{つうしん}通信

地産地消

今日は、住吉小校区内の早百合さんが育てた青パパ

イヤを17kg、田皆小校区の牧野幸吉さんが育てたブロッコリー

を8kg使用してソテーを作りました。

地域で採れた食材をその地域で消費することを

「地産地消」といいます。地産地消のメリットは、

①輸送時間がかからないため新鮮な状態で食べること

ができる ②流通コストの節減により安くで購入

できる など環境に優しい点も併せ持ちます。



みんなに美味しく
食べてもらい
たいなあ♡



じゃがいもも町内産です♪