



ハッピーランチ



担当	3月	
栄養士: 知名 麻莉	食育の目標	1年間の給食を ふりかえろう
978-3522 (与勝調理場)		

給食から、どんなことを学びましたか?



卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「安心しておいしく食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。健康な体は、バランスの良い食事から作られます。豊かな心は、愛情のこもった食事で作られます。与勝調理場では、1年を通して旬や地場産物を積極的に取り入れながら、栄養満点の給食づくりに力を尽くしてまいりました。また、給食時間を中心に給食(栄養)の話に合わせて調理場の給食づくりの様子などを発信しています。1年間の取り組みの様子を紹介します。

～毎月19日(食育の日) うるまのまーさん汁～



花かつおを使った黄金だしが
みそ汁のベースです



農家さんと連携し、毎月うるま市産の旬
の食材を取り入れたまーさん汁です。



勝連JA女性部さまのご協力の
もと、玄米みそを使用しています。

～年間を通じた行事食～



えほんde給食



沖縄終戦の日



トーカチ



海から豚が
やってきた日



防災の日



和食の日



クリスマス



節分

～* 与勝調理場 行事食の取り組み【ふり返り編】*～

～与勝調理場の朝のようす～



農家さんが朝早くから届けてくれました!!

たくさんの冬瓜が届きました♪



～調理場内のようす～
食べやすい大きさにするため「さいの目機」で手早く切っています。



あまSUN食べて、『でーじあまさん! (とっても甘いね!)]と味わいながら食べてね♪

大人気「あげパン」作りの様子



1/22(月)～1/26(金)
学校給食週間「日本全国味めぐり週
間」を実施しました。週を通して、給食
時間を活用しながら食育動画「くあっ
ちーチャンネル」を配信しました。
Youtubeにて視聴可能ですので、
ぜひご自宅でも
ご覧ください♪

