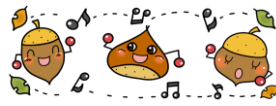




食育だより



令和7年
11月号

うるま市立学校給食センター 第二調理場

☎973-1112

FAX973-1303

今年も残すところ2か月となりました。クリスマス、冬休みetc...いろいろな楽しい行事が待っていますね。その前に沖縄でも、冬が到来します。本土の寒さとは、また違う寒さですが、やはり、ここ沖縄でもウチナーンチュにとっては体にしみる寒さとなります。規則正しい生活をして、寒さに負けない抵抗力をつけましょう。今月は、うるま市立の小中学校で統一の献立や行事の献立が実施されます。中でも、ぬちまーすは無償提供されて、今年で15年目を迎えます。そこで、今月の食育だよりは『ぬちまーす』について、載せています。



給食に『ぬちまーす』という塩が使われていることをご存じでしょうか？

ぬちまーすとは、沖縄の言葉で「命の塩」という意味です。ぬちまーすは、ミネラル含有量が世界一として2000年に、ギネス認定されたお塩です。また、普通の塩と比べると、塩分は25%も低く、骨や歯を作る「マグネシウム」は約200倍含まれています。

うるま市与那城宮城にある「株式会社 ぬちまーす」の社長 高安正勝さんから、「市内の子ども達が健康で大きく成長して欲しい」と平成22年度から毎月ぬちまーすをうるま市内の給食センターに寄付して頂いています。11/6(木)は、給食センターから感謝の思いを込めて、さばのぬちまーす焼き、クーリジに『ぬちまーす』を使用して調理をしました。いろいろな食べ物とたくさんの人びとの思いが詰まった給食です。苦手な食べ物も少しずつチャレンジして、食べられるようになるといいですね。これからも、高安社長への感謝の気持ちを忘れずに、残らず給食を食べましょう。

給食センターをのぞいてみよう♪

お肉に異物が混ざってないか、確認中 どれどれ(。_。)

今日も頑張ってたくさん皮むくぞおおおエイエイオー!!

玉ねぎの汁が、目がしみるう(。_;)でもでも、美味しい給食が仕上がるために、がまんだあああ(´Д`)=3㍻

にんにくマシマシ(笑)子ども達が、たくさん動けるように「スタミナアップ大作戦!」

野菜スクランブルに入る液卵だよ。何キロあるねん(´艸`)

答え:186kg

みんなの給食を支えている調理のプロです。写真に写っていない調理員さんもいますが、28名で、5300人の給食を作っています。11/23は勤労感謝の日です。みなさんが成長するにあたり、たくさんの人(学校の先生やお家の人や学童や習い事の先生など)に支えられていることに感謝してほしいと思います。