

給食センターから
 メッセージ

給食にこめた思い



瀬戸市学校給食センター
 主任専門員 佐藤 寿子さん

○おいしくて安全で 安心して食べられる給食を

栄養がしっかり摂れるように、いろんな種類の食べ物を使ったおいしい献立を考えています。また、栄養価だけでなく、季節が感じられるように気を配り、行事食、郷土食も積極的に取り入れています。

私たちが暮らす地元の農産物に興味を持ってもらえるように献立も工夫しています。

○給食の時間は楽しく！

気持ちの良い雰囲気の中で食べることは、消化も良く栄養にもなります。また、給食の時間は食事のマナーを身につける時間でもあります。はしの持ち方や食器の置き方を学び、食器を持って姿勢よく会食しましょう。苦手な食べ物は、食べず嫌いにならず進んで挑戦！給食の楽しい思い出を作りましょう。



郷土の味



瀬戸の郷土料理も給食で登場します。
 地元の味をみんなで学んでみましょう！



瀬戸のごも

瀬戸のやきもの職人が窯焼きの時に食べていた五目ごはんです。ごぼうやにんじん、油揚げなどがごはんと一緒に素早く食べられるため職人さんに大人気だったそうです。



おちよんぼり

すいとん汁を、瀬戸では「おちよんぼり」といいます。小麦粉で練った柔らかい団子を「ぼちよん、ぼちよん」と落としていくことからこの名前がついたそうです。



けんちゃん

大根・にんじん・油揚げなどを炒めた「炒めなます」のことです。お正月やお祝いのごちそうとして作ります。炒めることで酸味をやわらげ、子どもでも食べやすい味です。