

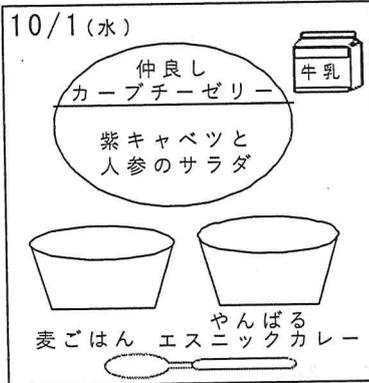
『最優秀賞』受賞献立が登場します!!

先月も紹介しましたが、夏休みに行われた『地場産物を活用した学校給食献立発表会』にて(沖縄県内各地区の代用給食調理場が地場産物を活用した献立を発表する大会)屋部給食センターの献立が、見事『最優秀賞』を受賞しました。そして今月、その献立を提供します!
自分たちが住む地域の魅力、素晴らしさを感じながら、美味しく、楽しく、食べてほしいです。

名護市立屋部学校給食センター『最優秀賞』

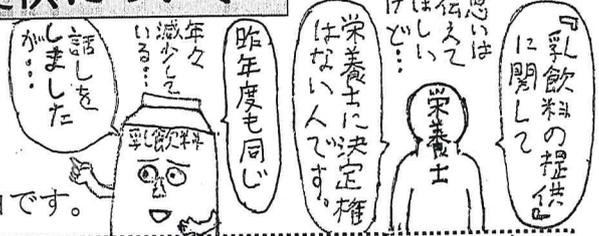


献立:牛乳 麦ごはん やんばるエスニックカレー
ゴーヤーチップス 紫キャベツの人参のサラダ
仲良しカーブチーゼリー



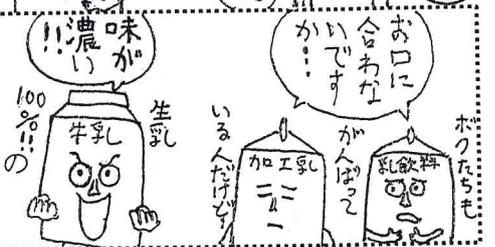
牛乳の代替品『乳飲料』の給食での提供について

9月は牛乳の代替品として『乳飲料』が3回提供されました(9/16, 9/22, 9/29)。あまり好評とは言えず、残量もいつも以上に多くなりました。「乳飲料」が出るのは県内の生乳生産量が減少していることが理由です。



●『牛乳』『加工乳』『乳飲料』の違い

- ・『牛乳』...生乳(牛から絞ったままの乳)のみを使用したもの
- ・『加工乳』...牛乳に他の乳製品(生クリームやバター)を加えたもの
- ・『乳飲料』...牛乳に乳製品以外の原料を加えたもの



みんなの健やかな成長を支えるために考えられ、たくさんの働きや苦勞、命によって成り立っている学校給食ですから、残量が多くなることは、とても悩ましく、心痛いことです。
でも、無理を強いて、食の楽しさや豊かさが損なわれてしまったら、それこそ給食センターの思いとはかけ離れてしまいます。

決して無理はしないでほしい。でも、簡単に残してしまうのではなく、「輝く未来のために!」という思いを持って、



毎日の食事と真剣に向き合い、美味しく、楽しく、しっかり食べてほしい

...です。
今後も、いろいろと気に食わないこともあるかとは思いますが、給食へのご理解と、ご協力を、宜しくお願いいたします。

