

地産地消・食育つうしん NO.4

～天童市学校給食センターの取り組み～

西川町・玉谷製麺所のパスタを使用した『お花見献立』

～食育動画（学校給食関係者向け）をアップロードしました～



TVなどで話題の玉谷製麺所“パスタ”シリーズを活用!!

【食育】季節と地元行事を通して、食を楽しみ、興味・関心を…



今回、天童市では『将棋駒パスタ』と『サクラパスタ』を使用したサラダを提供しました。レモン味のさっぱりとした味付けで、とても美味しく頂きました。学校給食センター、単独校問わず大変ご好評頂いております！

※ 限定公開のため、YouTubeでは検索できません。直接URLを入力していただくか、右記のQRコードよりアクセスください。

動画の視聴はこちらから

<https://youtu.be/YbdQgaHgZLE>



【お花見献立】

- ・たけのこごはん
- ・春風「歩(ふ)」わっ「と」駒サラダ
- ・桜舞うすまし汁
- ・照り焼きチキン
- ・牛乳



＜新規商品情報＞

来年1月から、新たに『星あそびパスタ』を取扱予定しております。かぼちゃペーストを使用したオレンジ色の星型パスタの中に、いくつかの流れ星型のパスタが入っていて、子どもたちも楽しめる商品です☆彡



給食会職員で『れんこん収穫』を体験♪

～「山形県産皮ごとレンコンシューマイ」の原料である
れんこんの生産地“高島町一本柳地区”に行ってきました～



【体験1回目】鈴木・樋口



【体験2回目】遠藤・後藤・齋野



この日収穫したばかりの
れんこん

9月21日・28日に本会職員・嘱託職員合計5名でれんこん収穫を体験してきました。今年8月から新しく取り扱いを開始した『山形県産皮ごとレンコンシューマイ』の原料であるレンコンの生産地です。今年6月に製造したシューマイの原料は、高島町産の春れんこん!! 甘味が強く、とっても美味しいれんこんです♪（※時期によって産地は変わります）
収穫作業は予想以上に大変で、短時間でヘトヘトに…。普段何気なく食べている食材も、このような“体験”を通して、子どもたちにも“食育”を楽しんで学んでほしいと感じました。

* 次回の動画は、“れんこん収穫動画”を制作予定しております。

裏面へ続く↑

給食会・物資課の『活動ブログ』開設!!

～“地産地消・県産品開発への取り組み”を随時更新しています～

“今までになかった”給食会の新たな“リアルタイム”な情報発信♪



給食会ホームページ

『地産地消・県産品開発』サイト

★★★★「物資課」のご紹介★★★★

- 担当：一般物資（おかず）
- 人員：計9名
- 最近の取り組み

- ・子どもたちの食育推進や県産品開発（動画・つうしん作成など）
- ・『学校給食食材コーディネーター』を配置

学校・給食センターや県内の農産物生産者等のお悩みや活動の支援を行うべく、皆様を“繋ぐ”役割として、日々取り組んでおります。



“おすすめの地域農産物”や
“こんな商品あったらいいな…”など

日頃のお悩み事などあれば、お気軽にお声がけください♪



←スマホやタブレットでも！

<https://yamagaku.or.jp/>

公益財団法人 山形県学校給食会

TEL 023-622-0938 FAX 023-631-0961