

9月 がつ 給食だより



さくら市 給食センター

なつやす お 夏休みが終わりましたが、まだまだ暑い日がつづきそうですね。新しい給食センターが
かんせい しんきゅうしょく 完成しました。これからは新給食センターから、市内の全小・中学校に安心・安全でお
きゅうしょく とど いしい給食をお届けします。

しんきゅうしょく ちさんちしょう とく かんが はん 新給食センターでは、地産地消にも取り組んでいきたいと考えています。ご飯はさくら
しさん た ほおん がっこう はこ 市産のコシヒカリをセンターで炊き、保温しながら学校に運びます。

わん しょっき お椀や食器には、センターのマスコットキャラクターのさくらこがプリントされています。このキャラクターは昨年度、市内の小・中学生にデザインを募集しました。445件
の応募があり、その中から選ばれました。愛称も市内の小・中学生に募集し、752件の
おうぼ 応募がありました。



4台のオーブン
で、ふっくら
ジューシーに
焼き上げます。

さくら市産
コシヒカリ
をセンター
で炊いてい
ます。

『おいしい たの 楽しい まちどおしい！ ちいき 地域とつながる さくランチ』

キャッチコピーは、さくら市の教職員から募集しました。148件の応募があり、その中から上記のとおりキャッチフレーズが決定しました。新給食センターが子どもたちや地域の皆さんに親しみを感じてもらえるよう、また地場産物を使用した献立で地域の魅力を伝えられるようにと、思いを込めたキャッチフレーズです。

9月30日(火)はお祝い特別
給食です。さくら市で作られた
おいしい食材を使用します。
米(コシヒカリ) もち麦 むぎ 牛肉
もやし アスパラガス トマト
きゅうり

「地産地消」は、子どもたちに四季を味わってもらい、
食べ物の旬を伝えることにもつながります。給食を通してさくら市の魅力的な食材に触れてほしいと考えています。

