

9月 給食だより



さくら市給食センター

夏休みが終わりましたが、まだまだ暑い日が続くそうですね。新しい給食センターが完成しました。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・安全でおいしい給食をお届けします。

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。

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、そのなかから選ばれました。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 楽しい まちどおしい！ 地域とつながる さくらランチ』

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、そのなか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ま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。

「地産地消」は、子どもたちに四季を味わってもらい、食べ物のお話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。

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 牛肉
もやし アスパラガス トマト
きゅうり

