

給食だより

6月24日（金）
南相馬市教育委員会



昭和観光バス 代表取締役 岡本吉輔 様から
「さくらんぼ」をいただきました。



本日の献立は

「きなこあげパン ベーコンサラダ ミネストローネ さくらんぼ 牛乳」です。

今日の「さくらんぼ」は、南相馬市にある昭和観光バス 代表取締役 岡本吉輔 様からいただいたものです。

岡本様は、毎年、「南相馬市の子ども達に旬のおいしい食材を味わってもらいたい」と、福島県産の新鮮でおいしいさくらんぼを送って下さっています。

さくらんぼをおいしく食べられるのは、収穫してから2～3日と言われているそうです。空気に触れると、水分が蒸発して劣化したり、逆に水分に触れると実割れが起こることもあります。だから、食べる時は、直前にサッと洗って食べるのがよいそうです。今日は、調理員さんもいつもより気を使って、やさしく洗いました。

栄養素では、ビタミンCやカリウムを多く含み、高血圧や動脈硬化予防に役立つと言われてます。

さくらんぼを送ってくださった方、地元でみなさんを応援して下さる方々に感謝の気持ちで、おいしくいただきましょう。



初夏を彩る真っ赤な
“さくらんぼ”



毎年、福島市の果樹園から、鹿島区の給食センターに直送していただいています。



<感謝の心を大切にしましょう>

地域の方から温かい気持ちをいただいています。また 一生懸命給食を作っている調理員さんもいます。様々な思いが繋がって、手間をかけて給食ができてあがります。食事のあいさつ「いただきます」「ごちそうさまでした」には深い意味があります。心を込めて 食事のあいさつをしましょう。



さくらんぼ農家の皆様、



おいしい「さくらんぼ」をありがとうございます！！

🍒 さくらんぼは、5月から7月にかけて収穫されます。私たちの食卓にさくらんぼが届くまでには、農家の方々のたくさんの苦労があります。農家の方は、さくらんぼを収穫後、7月から8月に剪定を行い、冬場には肥料をあげ、植え付けや植え替えを行います。一年中休まずにさくらんぼのお世話をし、次の年の今頃にまたさくらんぼが実ります。

農家の方のさくらんぼへの愛情が、毎年、私たちの食卓に、おいしくてかわいらしいさくらんぼを届けてくれます。

農家の方への感謝を忘れずに、

こころを込めて「いただきます」「ごちそうさまでした」

を言って、おいしくいただきますよう。

初夏を代表する
果物

「さくらんぼ」



さくらんぼの花



サイズ選定の様子



今年もおいしい



“さくらんぼ”をたくさんいただきました！！

6月21日、

南相馬市役所でさくらんぼの贈呈式がとり行われました。



しょうわかんこう
昭和観光バスの代表 取締役 岡本吉輔様より、
みなみそうまし
南相馬市の子どもたちのために、今が旬の福島県産
のおいしい「さくらんぼ」をいただきました。

おかもとよしほさま

だいひょうとうりしまりやく

いまま

しゅん

ふくしまけんさん

のおいしい「さくらんぼ」をいただきました。



べいしやうほう
「紅秀峰」という品種の大粒のさくらんぼです。福島市の果樹園で収穫された
キラキラ輝くさくらんぼが、6月23日、南相馬市学校給食センターに届きました。



おかもとさま
岡本様は、「南相馬市の子どもたちに旬のおいしい食材を味わってもらいたい」
まいとし
と毎年、福島県産の新鮮でおいしいさくらんぼを送ってくださっています。

しよくざい

あじ

おく

と毎年、福島県産の新鮮でおいしいさくらんぼを送ってくださっています。

昭和観光バス代表取締役 岡本吉輔様（中央）
門馬市長（左）、大和田教育長（右）



じもと
地元でみなさんを応援して下さる方々の温かい気持ちに感謝していただきますよう。