



2月



給食だより



今月は、大豆を使った五目豆・金時豆の甘煮・打ち豆汁など、さまざまな豆を献立に取り入れています。豆は栄養豊富で食物繊維も多く、生活習慣病の予防によいといわれています。ご家庭でもいろいろな料理に、豆を取り入れてみてはいかがでしょうか。



節分と「豆」

節分に豆まきをするのは、霊力があると考えられている豆の力で、鬼に見立てた災いや邪気を追いはらうためだといわれています。
また、豆を年の数、もしくは年の数に1つ足して食べる風習もあります。

地元の農家さんと一緒に作る給食！

地元の農家さんが丹精込めてつくった野菜が1月は、たくさん登場していました。寒い中、おいしい野菜を収穫し給食センターに届けてくれました。1月は、ねぎ・小松菜・ほうれん草を使用しました。

1本1本丁寧に皮むきをしています。



畑の見学に行きました

有機野菜の紹介がありました。

1月の人参は

所沢の農家さんが



有機農法で育てた人参を使いました！

有機農法とは、農薬や化学肥料に頼ることなく自然な土づくりを行った上で、農産物を作る農業形態の事をいいます。土の中でじっくり育てられた有機野菜は味が濃く、旨味や栄養がしっかりと蓄えられています。



けん がく かい



見学会

を行います！

あたらしい きゅうしょくセンターができたよ！みんな、みにきてね！

新しい学校給食センター「所沢市立第2学校給食センター」が完成しました！
その名も「ところんキッチン」！

最新の給食センターの調理場に入れる見学会を行います。ぜひお越しください。

日時 令和6年2月17日(土)午前10時から午後3時(最終入場:午後2時30分)

場所 第2学校給食センター(所沢市中富1862-1)

※駐車場の台数に限りがありますので、公共交通機関をご利用ください

持ち物 うわばき(スリッパ)、はいてきた靴を入れる袋

事前予約
不要

