



調理場だより



令和8年度
白鷹町学校給食
共同調理場

次世代に伝えたい
大切な味

郷土料理

16日 置賜地域のハシ食 「ひやしる」で入学・進級お祝いです

おいおい紅白
ゼリーもつくよ♪



置賜地域の郷土料理「ひやしる」は、いくつかの由来が伝えられています。昭和初期には、お客様をもてなす料理として、「ひやしる」と「つぶつぶ煮」を大きなお皿に盛りつけました。そして、各自の小鉢に取り分けていただくスタイルで、これはいくらお代わりしてもよいものとされていました。

「ひやしる」は、使う野菜に決まりはなく四季折々の野菜を使って作られます。そのため、家庭ごとにさまざまな味わいがあるのも魅力のひとつです。

現在でも日々の食卓はもちろん、結婚式やお正月などの節目の行事でも親しまれ、地域に受け継がれている大切な料理です。

給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。



<p>トイレはみじたくを ととの 整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんで きれいに洗い、 清潔なハンカチや タオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、 手や指にけがをして いる人は、先生に 相談する。</p>
<p>清潔な給食着を 身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替 えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしまおう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口を おおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。</p>	<p>食卓や食器かごなど を床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて 丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。</p>



今年度も多くの方々に支えていただきながら、安全・安心でおいしい給食づくりに
取り組んでまいります。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

3月の“おらほの食材”ありがとうございました

(小松菜) 柳井佑一さん ほっこり農園さん (きゃべつ) ほっこり農園さん
(つぼみ菜) 新野直美さん (中華麺) 菊地製麺さん (納豆) 白鷹納豆店さん

