

給食センター 食育だより

きゅうちゃん ぽこちゃん



第2号

平成27年5月7日発行
智頭町立学校給食センター

風薫る5月、さわやかな季節になりました。長い休みになりましたが、心も体もリフレッシュすることができたでしょうか。周りを見渡せば、田植えがされている田んぼが増えました。今年もおいしい智頭町産の米がたくさん実り、学校給食でおいしいご飯を提供できることを祈っています。

五月田農産加工所 って、どんなところ？

学校給食では、郷土に誇りと愛着を持つ子どもたちに育ってほしいと願い、地元産の食材を多く取り入れた献立になるよう心がけています。地元の食材を学校給食に取り入れるためには、生産者のみなさんを始め、多くの方々の協力が必要です。今回は、那岐地区五月田集落で主に水煮大豆の加工をしてくださっている「五月田農産加工所」を訪ね、お話を伺ってきましたので紹介します！



国定公園那岐山のふもとにある五月田農産物加工所では、平成17年12月から、もち米製品やようかん、大豆製品などの加工をしています。もち米は、五月田で栽培した「スズハラ」という希少な品種で、とてもおいしいですよ。



餅つき機



水煮大豆を作る釜

※5月は、13日(水)の呉汁と、19日(火)の大豆の五目煮に、五月田農産加工所で作られた大豆製品(呉、水煮大豆)を使わせていただきます。お楽しみに！

