



大口町立南・西・北保育園、大口中保育園

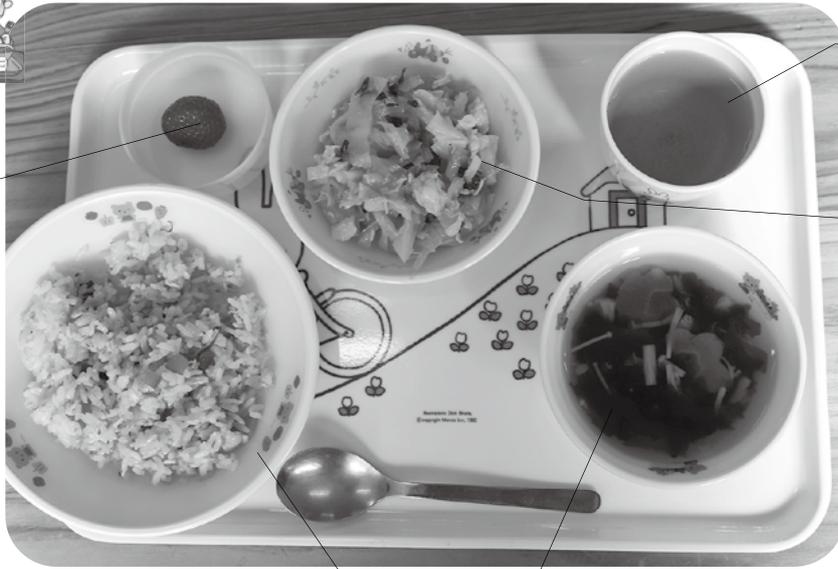
大口町産の食材を取り入れた給食の日

大口町のいちご

大口町産いちご



いただきます！



六条麦茶

大口町でも六条大麦が栽培されています

大口町野菜のサラダ

大口町産キャベツ
大口町産小松菜



大口町の かりもりチャーハン

かりもりの漬物は町内漬物工場で生産
大口町産米

大口町の 花咲く和風スープ

さくらを型どったにんじん入り



完食したよ！



おいしいね！



先生から献立の説明を聞く園児

大口町産の食材を取り入れた給食の日

2月13日（木）、町内4園の保育園で、地元の食材を使った給食が提供されました。

『大口町産の食材を取り入れた給食の日』は、町制施行60周年の記念給食として令和5年から始まり、今年で3年目になります。今年の献立は、かりもりチャーハン・大口町野菜のサラダ・大口町の花咲く和風スープ・六条麦茶・大口町のいちご。地元で採れた果物を食べてほしいとの生産者からの思いで、新たに「いちご」が加わりました。

先生から「かりもりチャーハンに入っているかりもりのお漬物は愛知県の伝統野菜で、大口町の漬物工場が生産されているんですよ」など、献立のお話を聞き、生産者、運搬する人、献立を考え調理してくれる人、命あるものすべてに「いただきます」と感謝の気持ちを込めていただきました。

園児は、「美味しいー」「かりかりしてるー」「いちご大好きー」と笑顔で食べ終え、おかわりの列をつくり、この日の給食は4園とも『残食ゼロ』を達成しました。

食べるって生きること

今回の食材のほかにも町内の各保育園では、ボランティアの皆さんが保育園の畑で土作りから収穫まで、季節ごとの野菜を丹精込めて育てています。園児たちも畑で作業を手伝いながら、野菜の成長と収穫を楽しんでいます。収穫したばかりの新鮮な野菜は給食の食材として使われ、園児たちが美味しくいただいています。

「食べることは生きること…食は健康な心と体を育みます。保育園では、今後も給食をとおして『食べること』の楽しさ・大切さ・感謝の気持ち」を子どもたちに伝え、成長に合わせた食習慣をサポートします」と尾関保育長。