



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

## 六条麦茶

大口町でも六条大麦が栽培されています



いただきます！



## 大口町のいちご

大口町産いちご

## 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が生産  
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！



おかわりしたよ！



地域の方から「園児に自宅で収穫した柑橘類を食べてもらいたい」と、町内保育園に、デコポン・三玉柑・オレンジをいただき、2月6日（金）の給食でいただきました。

給食が運ばれると、

保育室中に爽やかな柑橘系の香りが広がり「いい匂いにする！今日の果物は何か？」と声が聞こえてきました。

## みかんをいただきました

園児は、「おいしい！」「かりもり、かりもりしてるー！」「いちご大好き！」と笑顔で完食し、何度もおかわりをしました。また、南保育園の園児が自ら調理員さんのもとへいちごの品種を聞きに行き、「おいしかった」と伝えたそうです。保育園では、調理員さんが給食を教室まで届けており、園児との温かな交流も生まれています。

2月13日（金）、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年から始まりました。地元の味に小さな頃から慣れ親しんでほしいという思いが込められており、今年で4年目を迎えます。  
献立は、かりもりチャーハン・大口町野菜（キャベツ・小松菜）のサラダ・大口町の花咲く和風スープ・六条麦茶・大口町のいちごです。お出汁の効いた和風スープには、調理員さんが桜の花の形に型抜きしたにんじんが入り、見た目を楽しみながらいただきました。

## 大口町産の食材を取り入れた給食の日