



**防災保存食を学校給食に活用**

市給食センターでは、栄養バランスの取れた安心安全でおいしい給食を児童・生徒に提供しています。7月5日は、国見小学校で賞味期限が近い防災保存食(サバ缶)を有効活用した学校給食が提供されました。食品の有効活用と防災に対する意識づけを図ることを目的として初めて企画されたものです。保存食を初めて食べる児童が多く、子どもたちは「おいしい」と言いながら、残さず食べていました。

なお、給食センターではInstagramを通して、各調理場で提供されている給食をお知らせしていますので、ぜひご覧ください。 **給食センター ☎72-1599**

**防災食**

給食センター Instagram

## 地産地消キャンペーン 「地産地消夏野菜カレーの日」

県地産地消キャンペーンとして、地元産野菜をたっぷり使った夏野菜カレーが国東学校給食センターをはじめ国見、安岐の各共同調理場で調理され、市内小中学校で振る舞われました。今回使用した、かぼちゃ、ナス、玉ねぎ、ピーマンなどの夏に旬を迎える野菜は、水分とカリウムが豊富で体を冷やす働きがあり、そんな地元産野菜を使った夏野菜カレーを子どもたちは「おいしい!」と笑顔で口いっぱいほおぼっていました。

地元の食材を取り入れることによって、児童が住んでいる地域の特産品を知り、地域への愛着につながることを願って、おいしい給食を提供しています。

※写真は国見小学校の2、3年生と国東小学校の4年生の皆さんに協力いただきました。

▲安岐学校給食共同調理場で提供した夏野菜カレーの献立写真

先生  
おかわりいるひと~?

「はい!!!」

完食!

おいしい!

ごちそうさまでした