

## 地元野菜を食べよう!



地元で生産された農林水産物を、地元で消費しようとする取り組みのことを「地産地消」と言い、給食でも取り組んでいます。給食には、西脇市内の約20人の農家さんが育てた野菜を使っています。今月は野菜農家さんを一部、紹介します。

### お名前

- ① 作っている野菜
- ② みなさんへのメッセージ



### 小林 好彦さん

- ① キャベツ、にんじん、ねぎ、ほうれん草、チンゲンサイ、小松菜、かぶ、大根、にら

### 宇野 隆さん

- ① 玉ねぎ、じゃがいも、ねぎ、白菜、大根、しょうが
- ② 私も高齢になりましたが、出来る限り元気で野菜を届けますので、給食センターの栄養士さんの考えた給食を食べて、力強く元気に、将来を担う人に成長して下さい。

### 徳岡 英造さん

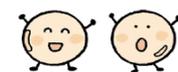
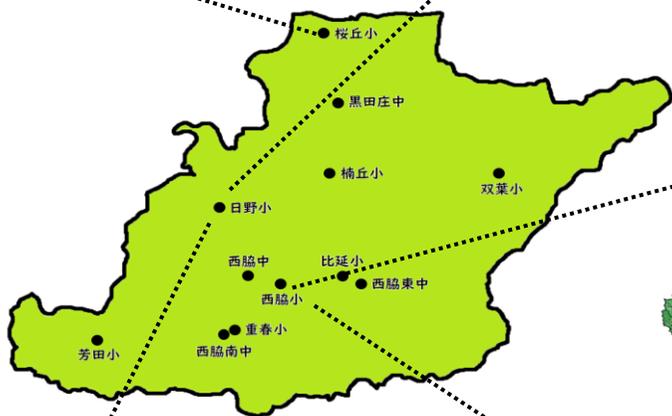
- ① ねぎ、じゃがいも、にんにく、大根、にんじん、玉ねぎ、ほうれん草、小松菜
- ② 野菜をたくさん食べて、元気で大きく成長して下さいね。

### 前田 正敏さん

- ① さつまいも、玉ねぎ、キャベツ、かぼちゃ
- ② ごはんをしっかり食べて体づくりをして下さい。体ができれば自然と心が豊かになります。そして人にやさしくなって下さい!

### 近江田 学さん

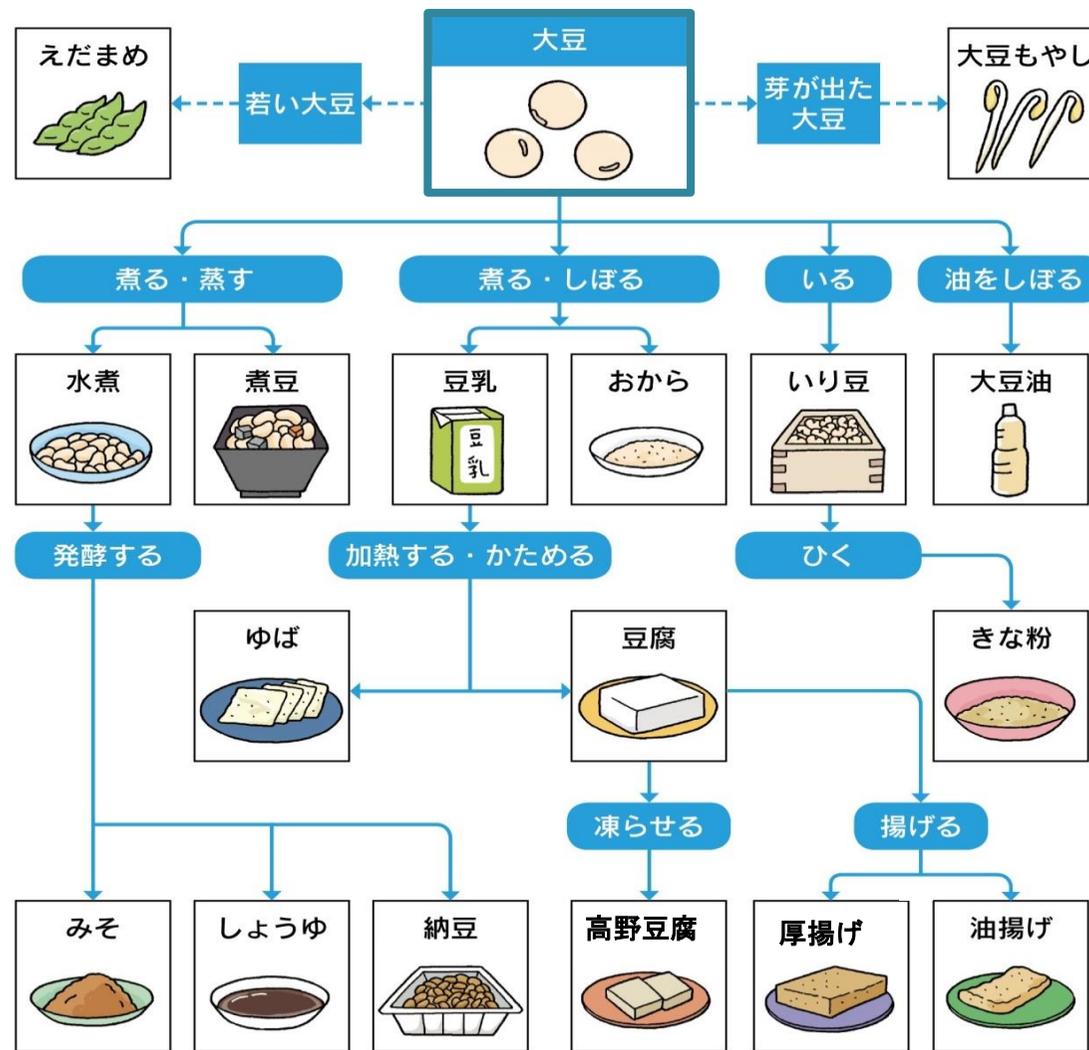
- ① さつまいも
- ② いつも野菜を食べてくれてありがとう。野菜作りにも興味を持ってもらえると嬉しいです。



## 大豆の変身



2月3日の「節分」には、病気や悪いものを鬼に例えて炒った大豆をまき、1年の幸せを願います。大豆は小さな粒ですが「畑の肉」と言われるほど、その中にはたくさんの栄養が詰まっています。昔から日本人は大豆を上手に使い、工夫をこらして、さまざまな大豆製品を作り出してきました。大豆がどんなものに変身しているのか、見てみましょう。



★献立表、にしわきっ子、給食レシピをホームページに掲載しています。  
「西脇市 献立」、「西脇市 食育だより」、「西脇市 給食レシピ」で検索  
また、QRコードからもアクセスできます。



※ホームページトップへはこちら

給食や給食センターに関するお問い合わせはこちらまで

TEL/FAX 0795-22-6041  
TEL (栄養教諭あて) 0795-22-6333  
メール n-kyushoku@city.nishiwaki.lg.jp

### ☆長期欠食者の給食費の取り扱いについて

連続5日以上欠食する場合は、あらかじめ欠食の届出があった分のみ給食費の還付対象となります。長期欠食する場合は、速やかに学校へ連絡をお願いします。