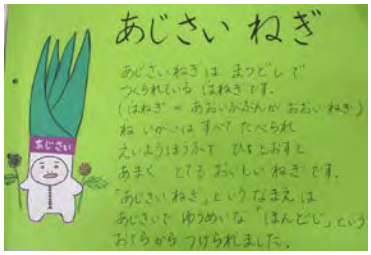
地産地消の和食給食の実施

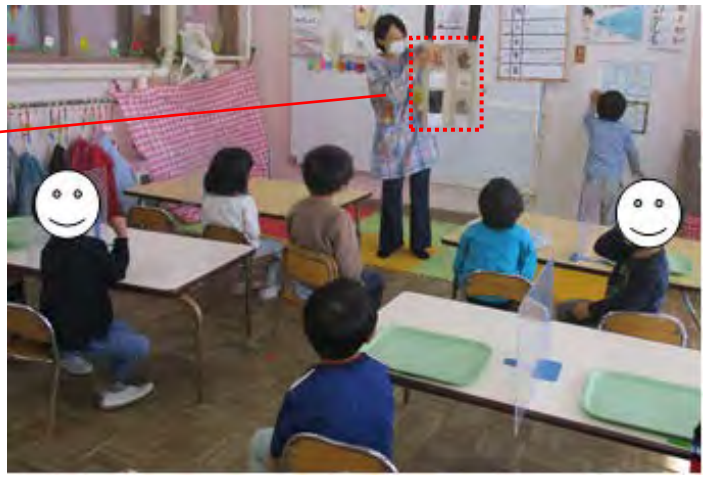
松戸市役所　保育課
令和３年 11 月 24 日　市内公立保育所 17 か所

給食室より給食室で使用している食材のクイズを行いました。

「松戸っ子汁」に使用した「あじさいねぎ」や、千葉県産米の紹介



だし汁の紹介



松戸市公立保育所 17 か所では、11 月 24 日の「和食の日」にちなみ、松戸産食材を使用した「松戸っ子汁（大根、小松菜、あじさいねぎ)」や、千葉県産米「つぶすけ」を使用した給食を提供しました。各保育所では「『あじさいねぎ』の名前の由来の紹介」や、「だしの種類」について伝えました。感染症対策の為、給食調理員は保育室に入室ができないため、給食の先生からの手紙という形で、保育士が子どもへ伝達しました。

結果、子どもは給食に使用されている食材に興味を持つ姿や、残さず食べる様子が見られました。帰る際に保護者と話題にしていました。家庭で食べた野菜、料理しているときに見た野菜についても話題になり、子ども達の知識や興味が広がりました。