



子どもたちが喜ぶ「給食」のレシピを家庭にも

写真撮影：市立白土保育所

学校・保育所給食

ひとしおLab

市内の小・中学校や保育所などで提供されている「給食」は、栄養バランスはもちろんのこと、いわきで採れる食材や季節の食材などが盛り込まれており、さまざまな味・食感の体験や、みんなで食べることを通して、子どもたちの「食の引き出し」を増やし、食育にもつなげていきたいという想いが込められています。

また、子どもたちの健やかな体と、味覚を育むために、食材本来の味や風味、だしを生かした調理・味付けなどで、減塩にも取り組んでいます。

そこで「学校・保育所給食」と「ひとしおLab」が連携し、子ども世代への給食提供、さらには子どもたちを通して、親世代をはじめとする皆さんにも、さらなる減塩の普及啓発を図るために、減塩でも「食べたくなる×おうち」レシピを届けたいと考えています。



▲レシピをもとに、調理員さんが愛情を込めて調理



▲「ひとしおLab」のレシピ検討会議



▲実際に保育所で提供される給食

いわき市公式 SNS



ライン



フェイスブック



X (旧ツイッター)



ユーチューブ



←市ホームページより各種SNSの登録・フォローができます

防災メール

災害情報や避難情報などを登録された方にメール配信します。災害に備えて登録をしましょう！



←詳しい登録方法はこちら

今月号の表紙

晴れ渡る青空の下、うすいそ公園での撮影。特集「いわきで働く」に登場してくれた3人です。実習・インターンシップを通じて成長したその表情からは、明るい未来が見てとれました。

