



6月給食だより

令和4年6月1日
県立特別支援学校大宮ろう学園
給食室

～6月は「食育月間」です。毎月19日は「食育の日」です。～

いろいろな経験を通して「食」に関する知識や「食」を選択する力を身に付けること、食事を楽しむこと、食にまつわるあらゆる行動が「食育」だと考えています。

今回は地域で取り組まれている食育活動をご紹介します。

土呂駅東口
徒歩1分!

TORoto Kitchen & Coworking Space

TORoto (とろと)さんは地産地消や旬にこだわった食事が楽しめる「コスモキッチン」と「コワーキングスペース」を備えた場所です。



本校に野菜を納品してくれている地元農家「薄田農園さん」を紹介したことをきっかけに、コスモキッチンの管理栄養士さんとお話する機会をいただきました。

※コワーキングスペースとは…
いろいろな人が作業をする共有スペースのこと。

お弁当の包み紙には TORoto さんが提供する「母めし」のコンセプトが載っています。

TORotoさんは地域とのつながりをとても大切にされていて「土呂こども食堂」の活動も行っています。

ありがとうございます

TOROTO
Kitchen & Coworking Space
コスモキッチン

食を通して健康になってもらいたいという想いから
当店の管理栄養士・スタッフが献立を考えています。
食材にこだわり、栄養バランスの整った
身体に優しい、できたてのお弁当をお楽しみ下さい。

私たちが提供する母めしとは
母なる大地から季節を生きる力を
旬の食材を通していただくということ。
和食の中でも伝統的な
家庭料理を基本とした献立です。

食材について
地産地消を目指し土呂周辺で採れる旬の食材、
伝統的な製法で作られている調味料を使用しています。
一番おいしくて、元気に落ち込んでいる
季節の味をお届けいたします。

LINE Instagram

1. 店舗予約・お問い合わせはこちら
2. 店舗予約・お問い合わせはこちら
3. 店舗予約・お問い合わせはこちら

お弁当の予約・お問い合わせ 048-729-5848

こども食堂って
なに？



地域や自治体が主体となり、無料や安価で食事
や団らんを提供するコミュニティの場です。

貧困家庭や共働き世帯を支援する「ケア型」と地
域のみなさんが交流する場としての「コミュニ
ティ型」があり、TORotoさんはコミュニティ型
を主としているそうです。



今回、このこども食堂の活動に参加してきたので、その様子をご紹介します。



私もいただきました。いやあ、おいしかった。
レシピもいただいたので、給食で出してみようかな…。

参加者のみなさんはまず昼食です。
この日のメニューは・・・
・ご飯 ・味噌汁
・白身魚のアーモンド焼き
・厚揚げの肉じゃが風
・もやしとほうれん草のナムル
・アスパラとキャベツのごまマヨサラダ



食事の後はイベント会場に移動して、
みそ玉作り！



粉末の和風だしとみそをよく混ぜて、
好きな具と一緒に丸めます。
この日の具は「わかめ」「麩」「高野豆腐」「とろろこんぶ」「ねぎ」「のり」



みなさん思い思いの具を入れ、オリジナルのみそ玉作りを楽しんでいました♪

参加者のみなさんともお話しをさせていただき、いろいろな話を聞くことができました。
地域の方々との交流は大切だと感じた1日でした。

TOROTOさん、参加者のみなさんに感謝です。

ご興味のある方はぜひTOROTOさんのホームページをチェックしてみてください♪

6月の給食目標「衛生に気をつけよう」

衛生管理の基本は手洗いです！

引き続きこまめな手洗いで毎日元気に過ごしていきましょう！

