

給食・食育だより

西郷村学校給食センター

令和7年 第9号

文責：所 長 池田 早苗

文書：栄養教諭 菅野 美穂

長かった2学期も終わり、待ちに待った冬休みがやってきます。クリスマスやお正月など、イベントも多い時期ですので、感染症対策もしっかりして、体調を整え、たくさん楽しい思い出を作ってください！

冬休みもバランスの良い食事を心がけましょう！



生産者さん、こんにちは！

今回は、毎月必ず給食に登場する「にこにこ豆」を、作ってくださっている尾股さんを訪ねました！

にこにこ豆は今から15年くらい前に、「よく噛んで食べる大切さを子どもたちに伝えたい！」と当時の給食センター栄養士から依頼されて作り始めたそうです。子どもたちにおいしく食べてもらうために、「にこにこ豆」にはたくさんの工夫があると話してくれました。

素揚げした大豆に味をつけて作りますが、大豆の皮の厚みや気温・湿度にも気を配って揚げ時間を調整しているそうです。

西郷村の特産として、東京 日本橋ふくしま館ミデッテにも並んだとのこと。まると西郷館でも購入できるそうです！冬休みににこにこ豆が食べなくなったら、まると西郷館へGO！

