

センター

〒ゆうびん〒

R

6

年

2

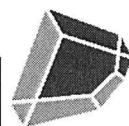
月

2

1

日

水



TENDO®

☆給食からこんにちは(児童・生徒のみなさんへ)☆

きょうのこんだて

- ・ソフト^{めん}麺
- ・カレーうどん
- ・フルーツあえ
- ・牛^{ぎゅうにゅう}乳
- ・ショウロンポウ

すずきせいめん ひ
【鈴木製麺さんありがとうの日】

きゅうしょく めん ちゅうかめん てんどうししょうげ すずきせいめん つく
給食のソフト麺や中華麺は天童市清池にある鈴木製麺さんで作っていま
したが、今年度^{こんねんど}いっぱいでお辞^やめになります。鈴木製麺さんからは、昭和43
ねん ねんかん きゅうしょくよう めん つく どうじ やまがたけんない
年から56年間、給食用の麺を作^{つく}っていただきました。当^{とうじ}時から、山形県内^{やまがたけんない}で
きゅうしょくよう めん つく すずきせいめん てんどうし いがい やまがたし
給食用の麺を作^{つく}っているのは鈴木製麺さん^{すずきせいめん}のみで、天童市以外^{てんどうし いがい}にも山形市^{やまがたし}や
ひがしねし ぜんぶ しちょうそん た
東根市^{ひがしねし}など、全部^{ぜんぶ}で16市町村^{しちょうそん た}で食^たべられてきました。

きゅうしょく いま しゅるい めん
給食^{きゅうしょく}では今^{いま}までいろいろな種類^{しゅるい}の麺^{めん}のメニューがありました。ソフト麺^{めん}では、
じっくり煮^に込んだミートソース、だし^みのうま味^{かん}を感じるスープ、中華^{ちゅうかめん}麺^{めん}では、
やさい 味噌^{みそ} ラーメン、天^{てん}かすをそえた鶏^{とり}中華^{ちゅうか}、かつおぶしの風味^{ふうみゆた}豊^たか
なまぜそばなど。どのメニューも鈴木製麺さん^{すずきせいめん}のおかげです。みなさん^すの好^すき
なメニュー、思い出^{おもいで}のメニューは何^{なん}でしたか。

きょう あじ すずきせいめん かんしゃ きも
今日^{きょう}はカレーうどん^{あじ}です。ぜひ味^{あじ}わいながら、鈴木製麺さん^{すずきせいめん}への感謝^{かんしゃ}の気持^{きも}
ちを込^こめていただきましょう。

きゅうしょく めん た きかい きおく
これから給食^{きゅうしょく}で麺^{めん}を食^たべる機会^{きかい}はなくなりますが、ずっとみなさん^{きおく}の記憶^{きおく}
のなか^{なか}に残^{のこ}ってくれたらうれしいです。