

給食だより 11月



令和4年10月27日
高岡市立木津小学校

秋も一段と深まり、色とりどりの紅葉が目を楽しませてくれる季節になりました。これから気温も下がり、体調を崩しやすくなります。バランスよく食べて寒さに負けない体づくりをしましょう。

11月は富山県食育推進月間です！

11月は「富山県食育推進月間」です。学校給食に県内・市内でとれた食材を積極的に取り入れることで、地産地消への意識を高めることを目的としています。高岡市の学校給食では、年間を通して地場産の食材を取り入れています。特に今月は富山県産、高岡産の食材を使った「学校給食とやまの日」「学校給食たかおかの日」等の献立があるので楽しみにしてください。



地産地消



新鮮で安心

生産地が近く、作っている人や場所がわかるので、新鮮で安心な食べ物が手に入ります。

地域の活性化

地域で作られたものを買うと、その地域の経済を活性化させ、生産者を応援することができます。

環境によい

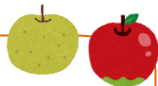
輸送距離が短いので使う燃料が少なく、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出も減ります。

11月25日(金)『^{ゴーセイ}呉西な日！！(^{ゴーセイ}豪勢な日)』について知ろう！

富山県の呉西地区6市が連携し、各市の地場産物を使用した献立です。

6市ミックスゼリー

なし果汁(射水産)とりんご果汁(高岡、砺波、小矢部産)、りんごの果肉(氷見、南砺産)が入ったゼリーです。



ゴーセイなメンチカツ

キャベツ(射水産)と玉ねぎ(高岡、砺波、南砺産)が入ったメンチカツです。きゃべつと玉ねぎの甘さがギュッとつまっています。また、地元でとれた牛肉と豚肉が加わり、野菜との相性もばっちり！牛肉【越中万葉牛(高岡産)、稲葉メルヘン牛(小矢部産)】、豚肉【氷見放牧豚(氷見産)、たかはたポーク(砺波産)、なんとポーク(南砺産)】が入っています。



枝豆サラダ

枝豆やコーン等を使用した色鮮やかなサラダです。



県内産のおいしい牛乳です。

ハトムギ入りしそごはん

小矢部を中心とした地域でとれたハトムギが入ったごはんです。小矢部を中心とした地域はハトムギの生産量日本一です。ごはんを炊いて食べる加工技術も、小矢部で開発されました。

氷見うどん汁

氷見市で作られる「氷見うどん」は、独特な強いこしもちのような食感が特徴です。棒状にした生地を両方から引き伸ばし、それを繰り返して細く伸ばす「手延べ」によって作られます。

