

11月給食たより



令和2年10月30日

立山町学校給食センター

朝晩の冷え込みに、秋が深まっていることを感じます。季節の変わり目は体調を崩しやすくなります。バランスのよい食事で、風邪を予防しましょう。

地元を食べよう！



学校給食たてやまの日

今月は、富山県食育推進月間です。学校給食でも「学校給食たてやまの日」を設け、立山町で育ったねぎや里いも、立山ポーク等、立山産の食べ物をたくさん使った給食を実施します。立山町で育った食べ物を味わうことで、生産者や自然の恵みに感謝し郷土に親しみをもつ子供たちに育つことを願います。



11月19日(木)の献立

いろとりは、富山県の郷土料理で、かぶのおひたしです。

「かぶ」には、ビタミンAや、ビタミンC、カルシウム、鉄分が豊富に含まれています。立山町で作られている「かぶ」をたっぷり使います。



立山のおいしい水や空気です。育ったやわらかくてジューシーな「立山ポーク」です。芦見地区で飼育されています。



立山りんごヨーグルト

いろとり
立山ポークのイタリアンカツ

古代米入り
豆ごはん

立山の
恵み汁

立山町のりんごは、袋をかけずに、太陽の光をたっぷり浴びて育ちます。樹の上で完熟させるため、糖度が高く、果汁が多いりんごです。立山りんごジュースを使って作られたヨーグルトです。



立山の豊富な水と黒ぼく土が、里いものおいしさの決め手です。粘りややわらかさが自慢の里いもと、大根・ねぎ等、立山産食材がたっぷりと入った汁物です。



立山のおいしい水や空気です。育てられた、こしひかりと古代米、大豆が入ったごはんです。

「地産地消」とは、地域で生産されたものを地域で消費することを言います。地元でとれた物は、新鮮で生産者が分かり、安全・安心です。また、地元について深く知るきっかけとなり、地元のよさや人々の思いに気付くことができます。



「地場産食材 学校給食応募メニュー」が 給食に登場します！



地域の農産物や学校給食への理解を深め、食育の推進を図ることを目的として、小学校5・6年と中学生を対象に、昨年に引き続き、「地場産食材学校給食メニュー」の作品募集を行ったところ、313点の応募がありました。たくさんのご応募ありがとうございました。

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 11/9(月)・・・里芋から揚げ | (立山中央小6年 岡崎 咲来) |
| ごはんがすすむ!?ブタキムチ | (立山中央小6年 藤田 理央) |
| 11/16(月)・・・こってりおいしい里いもと豚肉の照り焼き | (利田小5年 井藤 瑠奏) |
| 11/17(火)・・・立山ポークのトマト煮 | (釜ヶ淵小6年 徳本 杏菜) |
| 11/18(水)・・・枝豆さつまいもごはん | (雄山中1年 藤木 沙耶香) |
| 11/19(木)・・・立山ポークのイタリアンカツ | (立山北部小6年 杉田 蒼真) |
| 11/24(火)・・・栄養まんてん さつまいものきんぴら | (立山小5年 藤田 光南) |
| 11/25(水)・・・豚肉ときくらげのいため物 | (高野小5年 村上 紬) |
| 11/26(木)・・・コロナに負けるな！免疫力アップとん汁 | (立山北部小5年 廣田 愛理朱) |
| 11/27(金)・・・立山放牧牛の麻婆大根 | (立山中央小6年 柏 瑛介) |
| 11/30(月)・・・秋のまんぷくカレー | (雄山中1年 山本 莉琉 山本 珀琉) |

立山町産の食材をたっぷり使った素敵なメニューばかりです。応募されたメニューは、今後も、学校給食に採用していきます。

