

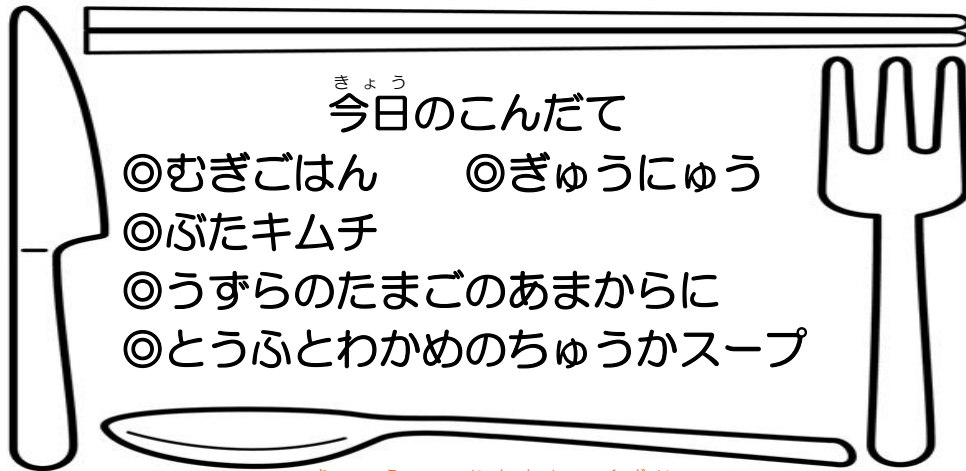


♪ふるさと給食週間♪

6月15日(火)



ふるさと給食週間では、地場産物や地域の食文化を生かした献立を取り入れます。そして、自分たちが住むこの静岡の良さを再発見し、地域の食文化に親しむ週間です。



今日のこんだて

- ◎むぎごはん
- ◎ぎゅうにゅう
- ◎ぶたキムチ
- ◎うずらのたまごのあまからに
- ◎とうふとわかめのちゅうかスープ

《今日の地元食材》

- ◆むぎごはん → こめ
- ◆ぎゅうにゅう → ぎゅうにゅう
- ◆ぶたキムチ → ぶたにく、たまねぎ、キャベツ、キムチ、しょうゆ
- ◆うずらのたまごのあまからに → うずらのたまご、しょうゆ
- ◆とうふとわかめのちゅうかスープ → ベーコン、しょうゆ

今日の県内産食材の割合は、38%でした。

《県内産うずらのたまご》

静岡県はうずらのたまごの生産量が、愛知県・千葉県に次いで第3位です。うずらのたまごはにわとりのたまごに比べ、鉄分やビタミンが多く含まれています。



《函南町丹那の牛乳》

毎日の給食に欠かせない牛乳は、函南町丹那で育った乳牛から搾られた乳です。

牛乳の栄養として注目されるのは、しっかりとした体格のもとになる骨をつくるために大切なカルシウムです。牛乳に含まれるカルシウムは、体の中での吸収率が高いという特徴があります。毎日牛乳を飲む習慣をつけたいですね。