

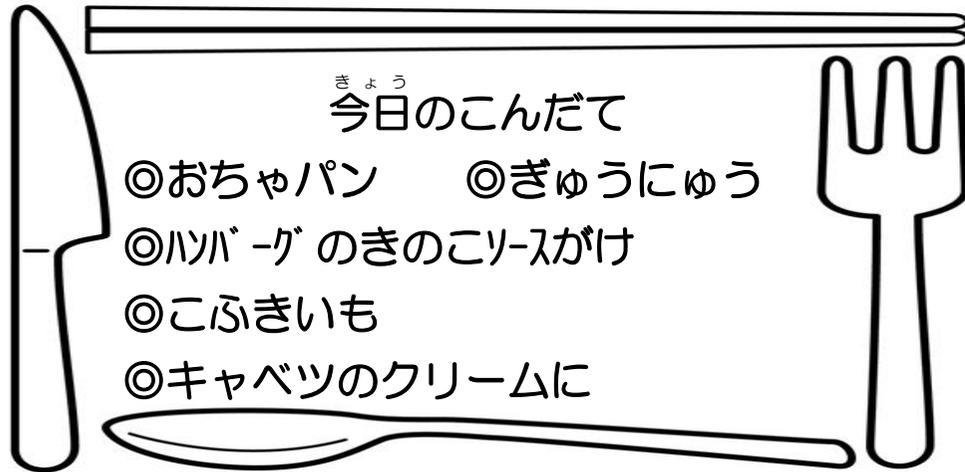


♪ふるさと給食週間♪

6月16日(水)



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、地元の食文化に親しむ週間です。



今日のこんだて

- ◎おちゃパン
- ◎ぎゅうにゅう
- ◎ハンバーグのきのこソースがけ
- ◎こふきいも
- ◎キャベツのクリームに

《今日の地元食材》

- ◆おちゃパン → こむぎこ(いちぶ)、せんちゃ
- ◆ぎゅうにゅう → ぎゅうにゅう
- ◆ハンバーグのきのこソースがけ → とりにく、ぶたにく、たまねぎ、しょうゆ
- ◆こふきいも → じゃがいも
- ◆キャベツのクリームに → バーツ、キャベツ、たまねぎ、マツルーム、ぎゅうにゅう、クリーム

今日の県内産食材の割合は、38%でした。

【地産地消給食・たまねぎ】

『きのこソース』と『キャベツのクリームに』に使われているたまねぎは、清水町下徳倉の渡辺一男さんが育ててくれたものです。渡辺さんは5年生の米作りに関わってくれたり、南小とのつながりが深い農家の方です。



《お茶》

静岡県は気候などの環境がお茶の栽培に適しており、古くからお茶の名産地として知られています。生産量は全体の42%を占め全国第1位です。県内には牧の原・愛鷹山など20を越えるお茶の産地があります。

