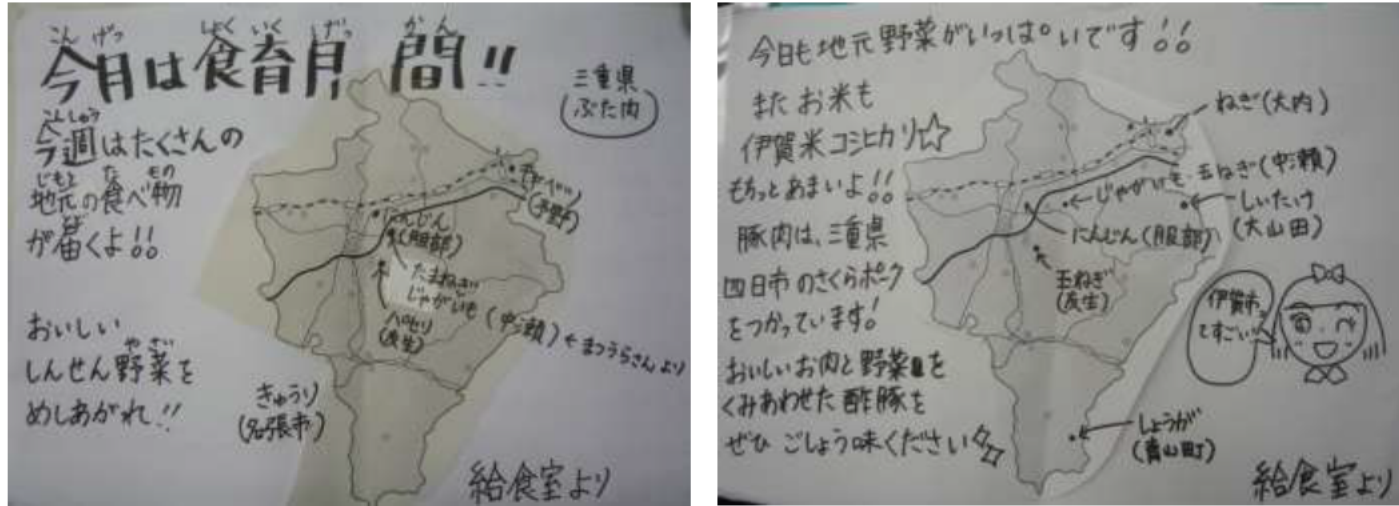


地場産物を活用した食育の取り組み

6月18日～22日を地場産物強化週間とし、地場産物になるべく多く入るような献立にした。給食の放送でお知らせするとともに、それぞれのクラスに指導用資料を配布し、各担任が児童の実態に応じて指導をおこなった。(栄養教諭が食べに来た学年は栄養教諭が指導をおこなった。)



今日のおすすめ伊賀産!!

《ビーンズサラダの大豆》

毎回、大豆を届けてくれている人!! **西山美智子さん**です! 西山さんは、調理員さんがお休みしたときに、みなさんの給食を作ってくれるときもあります。

西山さんの大豆は、豆の味がこく、とてもおいしいことが特徴です。

西山さんの豆を食べた人は、他の豆は食べられないという人も多いそうです。



今度、3年生の大豆栽培のときにも西山さんが来てくれる予定をしています。みなさん、出会ったときには、しっかりあいさつをしてくださいね。

←西山さんの大豆は、少し緑色をした大豆です。

この緑大豆は、味が濃くおいしいことが特徴です。

今日のおすすめ三重県産・伊賀産!! 三重県は、美し国三重! ... おいしい食べ物が豊富という特徴です。



《三重県産》

豚肉! 四日市桜ポーク : あぶらにあまみがあり、ふた臭さがなく特徴です。

《伊賀市産》

手作り豆腐 伊賀産大豆を使用した、豆乳で調理員さんがお豆腐を作ってくれます。

伊賀米 伊賀の3大ブランドの一つです。コシヒカリを使用。もちっとおいしいお米です。

にんじん、たまねぎ、じゃがいも 高畑の松浦さんの畑でとれた新鮮野菜

キャベツ、ねぎ、しょうが、アスパラガス (スーパーウェルカム)

実えんどうも少し入るよ! 調理員の藤本先生の畑でとれました。

藤本先生からのメッセージ
皆さんの笑顔を感じながら毎日給食を作っています。おいしく、のこさず食べてほしいです。



《3年生の大豆栽培》

