

給食時間放送原稿抜粋



ひとくちメモ



6月 15日 (月)

☆今日のこんだて☆

麦ごはん 牛乳 とり肉のハワイアン ひじきの炒め煮^{いた に} パインアップル

今日からの1週間はみえ^{しゅうかん}地物一番給食^{じものいちばんきゅうしょくしゅうかん}週間です。週間中は大紀町産^{しゅうかんちゅう}の食材や三重県産^{たいきちょうさん}の食材^{しょくざい}を使っています。食材を紹介します。ごはんは大紀町産のお米です。牛乳はいつも大紀町の大内山酪農の牛乳です。三重県内のほとんどの学校が給食で大内山牛乳を飲んでいいます。ひじきは伊勢湾^{いせわん}でとれたものです。感謝していただきましょう。



ひとくちメモ



6月 17日 (火)

☆今日のこんだて☆

米粉パン^{こめこ} 牛乳 とり肉^{とりにく}のバーベキューソース キャベツスープ わかさ^{わかさ}草ポテト

今日の地元^{じもと}食材^{しょくざい}は米粉パン^{こめこ}の米粉です。小麦粉^{こむぎこ}に三重県産^{みえけんさん}のこしひかりの米粉をまぜて作ります。松阪^{まつさか}の亀井堂^{かめいどう}さんが焼いて配達^やしてくれています。給食での月に1回のパンの日です。よく噛^かんで食べましょう。

ひとくちメモ

6月 18日 (水)

☆今日のこんだて☆

麦ごはん 牛乳 ぶた肉の紅茶煮^{こうちやに} ゆでキャベツ ポトフ

今日の地元食材は、お米、牛乳、ぶた肉です。給食では普段の日も、三重県産の野菜などがあれば入れてもらうように頼んでいます。

「地産地消」という言葉を知っていますか？地元で生産されたものを地元で消費しようという運動です。「地産地消のよいところ」は産地が近いから新鮮でおいしい。作る人の顔が見え安心。輸送コストがかからず環境に良いなどがあります。地域の食材を意識して食べたり、買ったりにしてして地域を盛り上げていけるといいですね。

ひとくちメモ

6月 19日 (金)

☆今日のこんだて☆

麦ごはん 牛乳 さばのしょうが煮^に 筑前煮^{ちくぜんに}

今日はみえ地物一番給食週間最終日です。今日のさばは、大紀町の錦漁港で水揚げされたものです。漁港の魚屋さんが、低学年用、中・高学年用、中学校用の大きさに切ってくれます。大紀町は海の幸、山の幸、里の幸がたっぷりの町です。地元の食材を大切にしていきたいですね。

ひとくちメモ

6月 26日 (月)

☆今日のこんだて☆

麦ごはん 牛乳 白身魚しろみぎかなのフライ きゅうりの酢すのもの れんこんきんぴら

今日の白身魚しろみぎかなは真鯛またいです。

鯛は大紀町たいきちょうの錦にしきで養殖ようしょくされたものです。三重県みえけんは全国有数の真鯛養殖ぜんこくゆうすう またいようしょくの産地さんちです。

今年ことしは、新型しんがたコロナウィルス感染拡大防止かんせんかくだいぼうしのため、外食がいしょくや観光かんこうをみんなが控えたので、市場しじょうに出だすことができない養殖真鯛ようしょくまたいが約1万尾やく1まんびにもなって大変困たいへんこまっているそうです。

そこで、給食でも、生産者おうえんを応援しようということで、真鯛またいを使うことにしました。

今日は、熊野灘くまのなだにしきわん 錦湾そだで育てられた真鯛またいをフライにしました。よく噛かんで食べましよう。