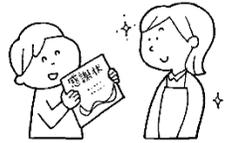




11月きゅうしょくだより



地域で生産された食材をその地域で消費する(食べる)ことを「地産地消」といいます。生産者の顔が見えるので安心して買うことができるだけでなく、短い時間で運べるため新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らせます。また、食料自給率向上にもつながります。給食でも、三重県や桑名市で生産された食材を使用し、「ふるさと発見ランチ」として給食にとりいれています。

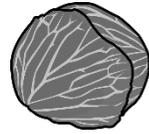
～ おいしいものいっぱい！ 三重県でとれる食べもの ～

三重県の特徴

南北に長い地形の三重県。海や山の自然に恵まれているので季節ごとに各地で様々な食材がとれます。



たけのこ



春キャベツ



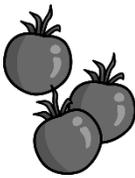
桑名もち小麦



ひじき



伊勢茶



ミニトマト



なす



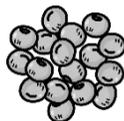
しじみ



あじ



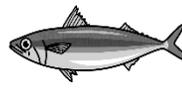
かぼちゃ



大豆



まこもたけ



さば



のり



セシベス(蛸芋)



なばな



みかん



あおさ



ブロッコリー



大根



白菜

※太字の食べものは、今年度「ふるさと発見ランチ」で登場するものの一部です。

地場産物を食べて地産地消！

三重県にはおいしいものがたくさんあります。自分の住む地域でつくられる地場産物をもっと知るために、お店やスーパーなどで探してみましょう。ぜひ各家庭の食卓にも、積極的に取り入れていきましょう。



たのしみひとしな ふるさと発見ランチ

「ふるさと発見ランチ」は、地元のよさをもっと知ってもらうために、桑名市や三重県で生産された食材を給食に取り入れ、紹介しています。

★16日(献立表A群)・17日(献立表B群)・・・三重県産の「のり」で作られた「味付けのり」です。

★20日(献立表A群)・10日(献立表B群)・・・三重県産の「みかん」です。



ワールドランチ

★15日(献立表A群)・14日(献立表B群)・・・カナダ料理の“サーモンフライ フーティン メーフルジャム”です。



統一メニューについて

桑名・多度・長島地区それぞれ、給食をつくる施設や機械器具に違いがありますが、部分的に同じメニューができるように工夫して、月に数回程度、献立を統一します。今回は、 の部分です。