

11月給食だより



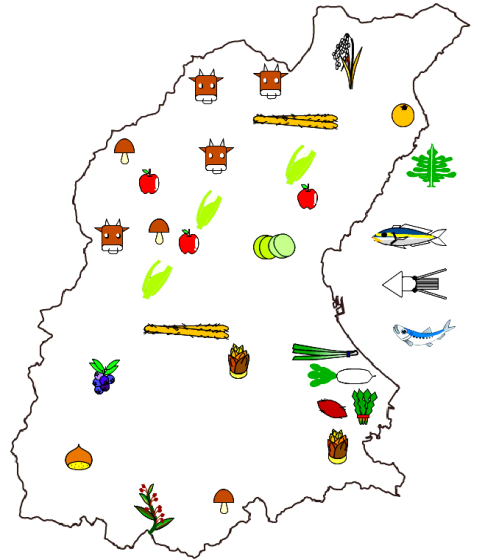
令和5年度
氷見市立西條中学校

秋の深まりを感じる季節になりました。11月23日は勤労感謝の日です。農家や漁師の方々、調理員さん等、食に携わる方々に感謝の気持ちをもっていただきましょう。

◇ 氷見市の特産物

氷見市では環境や地形に合わせて、様々な食べ物が作られています。

11月の給食では、氷見市産の人参やさつまいもを使用予定です。また、年間を通して、小松菜やほうれんそう、梅干しを給食で提供しています。



◇ 地産地消

学校給食では、富山県や氷見市でとれた食べ物を積極的に取り入れ、地産地消を行っています。

地 … 地域で

産 … 生産された食べ物を

地 … 地域で

消 … 消費する

新鮮で栄養たっぷりの旬の農産物が手に入る

流通などに使うエネルギーの削減

生産者の顔が見えて安心・安全

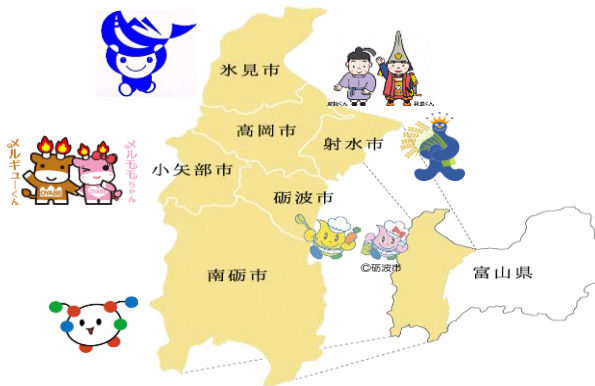


富山県食育推進月間



11月は「富山県食育推進月間」です。給食でも、地場産物の野菜や魚をいただきます。30日(木)には、呉西地区6市(氷見市・高岡市・射水市・南砺市・砺波市・小矢部市)全ての地場産物を使用した「ゴーセイ(呉西)な日！」献立を実施します。また、氷見市では、17日(金)を市内小中学校の統一献立とし、市内や県内でとれた新鮮な食材を豊富に使用した給食を実施します。県内では、今の時期には、米・野菜・魚介類・果物等様々な秋の味覚が手に入ります。ぜひ、ご家庭でも味わってください。

呉西(ゴーセイ)な日！！の給食



富山県の呉西地区・6市でとれた食材を、特別に組み合わせ、呉西(ゴーセイ)な給食を実施します。

呉西地区のおいしい食材がたくさん入った“ゴーセイ(豪勢)”な給食を味わってください！

6市ミックスゼリー

なし果汁(射水産)とりんご果汁(高岡、砺波、小矢部産)、りんごの果肉(氷見、南砺産)が入ったゼリーです。

ゴーセイなメンチカツ

キャベツと、玉ねぎ(射水、砺波、南砺産)が入ったメンチカツです。キャベツと玉ねぎの甘さがギュッとつまっています。

また、地元でとれた牛肉と豚肉が加わり、野菜との相性もばっちり！牛肉(越中万葉牛(高岡産)、稲葉メルヘン牛(小矢部産))、豚肉(氷見放牧豚(氷見産)、たかはたポーク(砺波産)、なんとポーク(南砺産))が入っています。

えだまめ 枝豆サラダ

えだまめ、枝豆やコーン等を使用した色鮮やかなサラダです。

県内産のおいしい牛乳です。

6つの市の農業担当者、栄養教諭・学校栄養職員、納入業者が何回も打ち合わせをして、この白の給食が実現しました。

ハトムギ入りしそごはん

小矢部を中心とした地域でとれたハトムギが入ったごはんです。

小矢部を中心とした地域はハトムギの生産量日本一です。ごはんを炊いて食べる加工技術も、小矢部で開発されました。

ひみ 氷見うどん汁

氷見市で作られる「氷見うどん」は、独特な強いこしともちのような食感が特徴です。

棒状にした生地を両方から引き伸ばし、それを繰り返して細く伸ばす「手延べ」によって作られます。

