

地場産品&県産品使用献立①

平成30年1月23日（火）



テーマ：全国学校給食週間2日目・地場産品&県産品使用献立①

今日は、一関産の食材と岩手県産の食材を使った献立の1日目です。みなさんはどれが一関産でどれが岩手県産の食材か分かりますか？

今日の**一関産の食材は、「一関ミートのウィンナー」と「トマトピューレ」、「牛乳」です。**岩手県産の食材は、背割コッペパンの材料になっている「小麦粉」の「ゆきちから」「銀河のちから」と「すき昆布」です。

給食では、このように地元でとれる食材を積極的に取り入れています。それは、①新鮮でおいしい旬の食材を使うことができる。②新鮮な食材を使えるので、栄養価が高い。③どこで作られているのかが分かるので安全・安心である。という理由です。みなさんのおうちでもいろいろな野菜や果物を育てているところがあると思います。新鮮な野菜や果物を食べられるのはとても幸せなことですね。