



今日の給食

10月28日 (水)

小松菜の
梅おかか和え

牛乳



鶏肉の
塩こうじ焼き

古代米の
栗ごはん

じゃがいもと
厚揚げのみそ汁

岩手とり肉の日

10月29日は「岩手とり肉の日」です。「とり」は干支で数えると10番目であることから、10月の29(にく)の日が「岩手とり肉の日」になりました。みなさんの手元に「岩手のチキン」のパンフレットがわたっていると思いますが、とり肉のことがいろいろ書かれています。

少し紹介すると、岩手県のとり肉の生産量は、鹿児島県、宮崎県に次いで全国第3位で、1億羽を超えています。そして、県内でも一関市は、九戸村・洋野町・二戸市の次に生産量が多く第4位なのですが、知っていましたか。

きょうの給食は、とり肉の塩麴焼きです。岩手チキン共同組合様から補助していただいたとり肉を使っています。地域で生産されたとり肉を味わって食べましょう。

