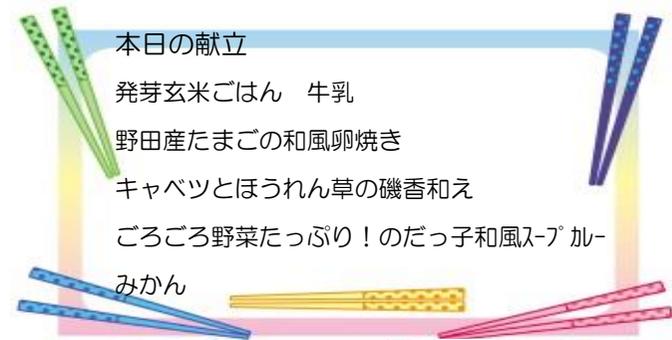


見つけるのだ!

食べるのだ!

のだの恵みを味わう給食の日



本日の献立

発芽玄米ごはん 牛乳

野田産たまごの和風卵焼き

キャベツとほうれん草の磯香和え

ごろごろ野菜たっぷり!のだっ子和風スープ 加-

みかん

全国1位
千葉県



ほうれん草



今では1年中手に入るほうれん草ですが、冬が旬の野菜です。寒さに耐えて養分を蓄えるからこそおいしくなります。千葉県は産出額全国1位!野田市は県内の主な産地で、川間・木間ヶ瀬・福田地区で多く育てられています。

(全国2位は埼玉、3位は茨城です)



発芽玄米

野田市の給食では、野田市のブランド米「黒酢米」からつくられた発芽玄米を取り入れています。玄米をほんの少し発芽させることでおいしさと栄養がアップ!!

野田さくらポーク



野田さくらポークは、野田生まれ、野田育ちの豚肉です。臭みがなく、柔らかでジューシーな肉質。焼いてもよし、蒸してもよし、揚げてもよし、冷製料理にもよし。

千葉県産豚肉の共通名称「チバザポーク」の1つです。

11月は
ちばの食育月間



全国1位
千葉県



大根



大根は千葉が全国に誇れる農産物の1つです。大根は、葉にも根にも栄養が豊富で、大昔から食べられてきた野菜です。白い根の部分には、ビタミンCやでんぷんを分解する酵素のアミラーゼが多く含まれ、消化を助けてくれます。

たまご



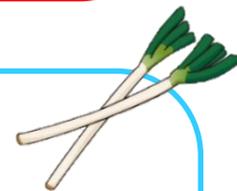
野田市の豊かな自然の中で健康に育ったにわたりの卵は栄養満点!

千葉は産出額全国2位。1位は茨城、3位は鹿児島となっています。

全国1位
千葉県



ねぎ



ねぎは千葉が全国に誇れる農産物の1つです。野田市内でも、関宿から南部地区、福田地区まで広くねぎを育てている農家さんがいます。

ねぎは白い部分より緑色の部分に栄養がたくさんあります。

(全国2位は埼玉、3位は茨城です)

*全国順位は平成28年農業産出額に基づくものです。