

11月 給食だより

山々の木々も赤や黄色に色づき、秋も一段と深みを増してきました。一方で、朝晩の冷え込みも強まり、日中との気温差で体調も崩れやすくなります。規則正しい生活を心がけ、これからの寒い時期も元気に過ごしましょう。

11月は富山県食育推進月間です！

11月は「富山県食育推進月間」です。これは、学校給食で地産地消を進め、家庭・地域・学校との連携をより深めて、心も体も健康な子供たちを育てることを目的に行われるものです。本校では、高岡市や富山県内で生産された新鮮な食材（地場産物）をたくさん使った献立を予定しています。

地場産物いっぱいの郷土食を味わおう！

- 8日 学校給食とやまの日 ふくらぎの柚子みそかけ、お酢合い、国吉りんご等 富山湾でとれたふくらぎや郷土食のお酢合い、富山の味を楽しめる献立です。
- 18日 たかおか食19丼 国吉きのこのチキン南蛮丼等 毎月19日頃に地場産物を使用した丼献立を実施しています。
- 20日 呉西（ゴーセイ）な日 ★右ページ
- 21日 学校給食たかおかの日① 高岡昆布コロッケ、グリーンラーメン等 高岡の地場産グルメを給食用にアレンジしました。
- 25日 学校給食たかおかの日② ととまる、かぶの柚子あえ、高岡の煮しめ等 里芋、人参、かぶ等、高岡の地場産野菜をたっぷりと使用した献立です。



地産地消

地産地消とは、
地域で生産されたものを地域で消費すること。
 利点は、①新鮮なものを食べることができる。
 ②旬のものを食べることができる。
 ③作っている人がわかり『安心』。

高岡市の学校給食では、年間を通じて高岡市や富山県で生産された食材を使用し、地産地消に努めています。



★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、この日の給食が実現しました。



6市ミックスゼリー

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

枝豆サラダ

射水産の黒大豆枝豆「富山ブラック」は、甘味とコクがあるのが特徴です。夏に収穫された枝豆を冷凍保存することで1年を通しておいしく食べることができます。

ゴーセイなメンチカツ

キャベツ（高岡、砺波、小矢部産）と、玉ねぎ（射水、氷見、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。

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と氷見産の稲積しそ粉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。

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。



県内産のおいしい牛乳です。