



給食だより



令和2年11月
高岡市立万葉小学校

呉西(ゴーセイ)な日！！の給食

11月23日(月)は、勤労感謝の日です。この日は「勤労を尊(たつと)び、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日とされています。私たちがおいしく食事ができるのは「食」が多くの人々の活動によって支えられているからです。日々、感謝して食事をしましょう。

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、心と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。



地産地消について考えよう！



地産地消とは「地域生産・地域消費」の略です。地域で作った食べ物を遠くへ運ばず、地域で消費するという意味です。



- ☆ 地産地消のよいところ ☆
- ①新鮮な食材を食べることができる
 - ②生産者の顔が見え、安心感がある
 - ③地域のすばらしさを再発見し、食の大切さが伝わる
 - ④輸送にかかるエネルギーが少なく、地球環境に優しい



栗おこわ

11月20日(金)に、もち米100%の栗おこわがでます。この栗おこわに使用されるもち米は、3年生と5年生が先日収穫したものです。もち米には、体を温めて元気にする効果があります。楽しみにしてください。



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、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。

ゴーセイなメンチカツ

キャベツ(高岡、射水、小矢部産)と、玉ねぎ(高岡、氷見、砺波、小矢部、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。

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。



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、この日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。

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。

