

11月 給食だより

山の木々が赤や黄色に色づき、秋も一段と深みを増してきました。一方で、朝晩の冷え込みが強まり、日中との気温差で体調も崩しやすくなります。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、地域で作った食べ物をその生産された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 地域の素晴らしさを再発見し、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。

毎日の給食に感謝しよう！

11月23日は勤労感謝の日。私たちが毎日おいしい給食を食べられるのは、食べ物を育てる人や運ぶ人、献立を考える人や調理する人等、様々な人の支えがあるおかげです。食に関わる人々への感謝の気持ちをもって、いただきましょう。

万葉っ子が収穫した食材を給食で、味わっていただきます！

- 1年生が5月に苗植え・10月に芋掘りをしたさつまいもを使用。
10月14日（木）「秋のミネストローネ」
10月21日（木）「鶏肉とさつまいもの揚げがらめ」
- 3.5年生が5月に田植え・9月に稲刈り体験をしたもち米を使用。
11月18日（木）「栗おこわ」

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市ミックスゼリー

なし果汁（射水産）とりんご果汁（高岡、砺波、小矢部産）、りんごの果肉（氷見、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（射水産）と、玉ねぎ（高岡、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。今年には野菜だけでなく、地元でとれた牛肉と豚肉が加わり、さらにパワーアップしました。牛肉（越中万葉牛(高岡産)、稲葉メルヘン牛(小矢部産)、豚肉（氷見放牧豚(氷見産)、たかはたポーク(砺波産)、城端ふるさとポーク(南砺産)）が入っています。

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。