



令和2年12月号  
矢板市学校栄養職員研究会

寒さが本格的になってきました。今月はクリスマスや大みそか、お正月などたくさんの楽しい行事が続きます。風邪などを引いて体調を崩すことがないように、栄養たっぷりの食事をしっかりとって、元気に新年を迎えましょう。

# とちぎ 和牛を使った献立第4弾！！

とちぎ和牛を活用した献立、第4弾は栃木県産とちぎ和牛の「ビーフシチュー」です。

また、今回も矢板市の農家の方が大切に育ててくださった「にんじん・じゃがいも」を提供していただけることになりました。

この事業には、栃木県の地産地消元気アップ牛肉給食推進事業\*を活用しています。

\*栃木県では、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた農畜産物の消費拡大を図るため、関係団体等と連携し「コロナに負けるな！！とちぎの地産地消元気アップ運動」を展開しています。その取組の一つとして、学校給食に県産和牛肉を提供し、そのおいしさや魅力を子供たちに伝えていきます。

## 12月25日の献立

米粉パン 牛乳

とちぎ和牛のビーフシチュー

ブロッコリーとツナのサラダ

クリスマスデザート



### ●米粉パン

給食用の米粉パンは、米粉（80%）と小麦粉（20%）から抽出したグルテンを使用して作っています。米粉は、栃木県産の「あさひのゆめ」という種類の米粉が使われています。小麦粉だけで作ったパンに比べると、もちもちとした食感と、ほのかなお米の甘みが特徴のおいしいパンです。



★今回も矢板市産の野菜を提供していただきます。生産者の方を紹介します。

にんじん すずき 鈴木 みさえ 美佐枝さん  
すずき 鈴木 えいこ 英子さん

じゃがいも たしろ 田代 イクさん  
やまぐち 山口 さとし 諭さん

