



令和2年1月号
矢板市学校栄養職員研究会

～1月24日から30日は全国学校給食週間です～

とちぎ和牛と とち ち の農産物を 活用した献立になっています！お楽しみに！

とちぎ和牛を活用した献立、第5弾は栃木県産とちぎ和牛の「ビビンバ」です。今年度、最後の和牛献立です！！

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。

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・はくさい・ねぎ・しいたけ」を提供していただけることになりました。

★矢板市産の野菜を提供していただきます生産者の方をご紹介します。（ ）内は地名です。

にんじん	ねもと 根本	のりお 則夫（幸岡）
はくさい	さとう 佐藤	れいこ 禮子（沢）
しいたけ	わたなべ 渡辺	まさき 正樹（豊田）
ねぎ	たしろ 田代	のぼる 昇（荒井）
	すずき 鈴木	としお 敏夫（片岡）



1月27日の献立

ごはん 牛乳

とちぎ和牛のビビンバ
かんぴょうの中華スープ



※1月の献立表予定表の主な材料に変更があります。
上記生産者の野菜が追加されますので、よろしく願います。



とちおとめ

1月26日（火）の給食に栃木県産のいちご（とちおとめ）が出ます。栃木県はいちごの生産量が52年連続日本一です。

1996年に栃木県の農業試験場で生まれた「とちおとめ」は栃木県が誇るいちごの王様です。ツヤツヤと光沢があるあざやかな赤色で、果肉はやわらかく、果汁たっぷりのジューシーな味わいのいちごです。JAしおのやさんから贈呈していただきました。



かんぴょう

かんぴょうは、ユウガオの実の果肉を細長くむいて干したもので、作付面積・生産量ともに全国第1位の栃木県を代表する特産品です。

かんぴょうには、「カルシウム」「食物繊維」が豊富に含まれています。給食では、卵とじ汁、煮物、ごまあえ、サラダなどに使われています。