

ランチタイム 11月

★西いぶりなかよし給食★



西いぶり
(室蘭市、登別市、伊達市、
壮瞥町、洞爺湖町、豊浦町の3市3町)

11月8日(金) 西いぶりの食材を使用した給食が登場します!

三平汁

- ・室蘭沖でとれた鮭を使用します。
- ・イタンキ昆布を使用してだしをとります。
- ・洞爺湖町産のじゃがいもを使用します。

チキンカツ

- ・伊達市産の鶏肉を使用したチキンカツです。

牛乳

- ・登別市近郊の酪農家が生産した新鮮な生乳を使用した「登別牛乳」です。

納豆

- ・道産大豆を使用し登別市の業者さんが作った納豆です。



日本を巡ろう 第8弾

11月29日(金) ~石川県~

石川県金沢市は江戸時代、加賀百万石の城下町として栄え、今も加賀友禅や九谷焼、能楽などの伝統が引き継がれています。

治部煮は石川県金沢市の代表的な郷土料理(加賀料理)です。

鴨肉または鶏肉をそぎ切りにして、小麦粉をまぶし、すだれ麩(石川県金沢市特産品)、季節の葉野菜、里芋などを甘みのある醤油味の煮汁で煮込みます。鶏肉にまぶした小麦粉で汁にとろみがつきます。

すだれ麩は竹でできたすだれに小麦粉の生地をはさんで作ります。すだれ状になっているので、味がしみこみやすいです。

給食用でも石川県の「治部煮」を再現するためにすだれ麩を使用します。お楽しみに

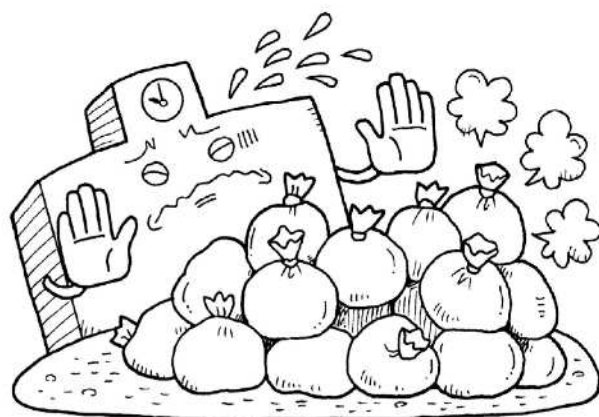


「少しだけ」のはずなのに・・・
みんなが残した給食。全校分に

なると!

もう一口

食べる努力をしてみよう



給食で苦手な食べ物が出た時や、はじめて食べる料理が出た時、「食べたくないな」「残しちゃおうかな」と思って残してしまった人はいませんか?

今年の4月から9月までの調査によると、一日平均で約82.6kgの食べ残しが出ています。1人当たり43gくらい食べ残していることとなります。

あなたが残した「ほんの少しの給食」が全校分になると、たくさんの量になってしまいます。食べ残しはごみとして処分されてしまいます。もう一口食べることで、一人当たり15gごみを減らすことができ、全体では、約29kg減ることとなります。

また、給食は全ての量を食べきることで、必要な栄養素を摂取することができます。しっかり食べて体も食べ物も大切にいきましょう。