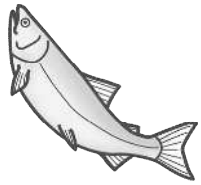




ランチタイム 11月



☆西いぶりななかよし給食☆



11月13日(火) 西いぶりの食材を使った給食が登場します!

(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。)

三平汁

- ・室蘭の追直漁港でとれた鮭を使用します。
- ・じゃがいもは洞爺湖町でとれたものを使用する予定です。
- ・イタンキ昆布を使用してだしをとります。

チキンカツ

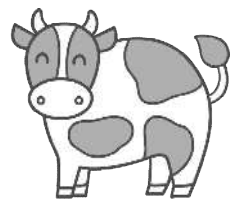
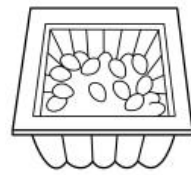
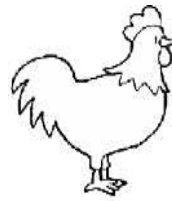
- ・伊達市産の鶏肉を使用したチキンカツです。

納豆

- ・北海道産の大豆を使用し、登別の業者さんが作った納豆です。

牛乳(のぼりべつ牛乳)

- ・室蘭市近郊の酪農家さんが生産した新鮮な生乳を使用して作った牛乳です。



全国の郷土料理を知ろう!

第7弾 ~青森県~

11月2日(金)『せんべい汁』

~献立~

- ・ごはん・牛乳・せんべい汁
- ・かぼちゃひき肉フライ・味付きのり



青森県は、太平洋や日本海・津軽海峡、さらに陸奥湾という豊かな海に囲まれて、八甲田連邦や白神山地などの山々や、東には奥井瀬川の流れる三本木原が、西には岩木川が流れる津軽平野があります。その恵まれた自然環境から、多くの農産物・畜産物・水産物を生産して、それらを活用したおいしい郷土料理が受け継がれています。

青森県の食材には、生産量第一位のりんご・長いも・ごぼう・にんにくがあります。青森県の食料自給率は115%で、全国第四位となっています。食料生産の上で大きな役割を果たしている地域です。

お知らせ

室蘭市と岩手県宮古市を結ぶ宮蘭フェリーの室蘭 宮古への便が室蘭 青森県八戸市 宮古に変更になりました。

八戸市とその周辺を含む南部地方では昔、米よりもそばや小麦がたくさんできたため、そば粉や小麦粉を使った料理がたくさんあります。南部せんべいもそのひとつになります。昔はそれぞれの家庭で作られていました。南部せんべいを使って作る汁物がせんべい汁です。給食では、せんべい汁用のせんべいを使用して作ります。

みなさんお楽しみに

