

11月 給食だより



令和5年10月30日
高岡市立国吉義務教育学校

木々の葉が赤や黄色に色づき始め、秋の深まりを感じます。これからの季節は、朝の冷え込みで、朝起きるのが辛くなりますが、そんなときこそ時間にゆとりをもった起床を心がけ、温かい朝食を食べて登校しましょう。

11月は「富山県食育推進月間」です

富山県では、6月と11月を食育推進月間としています。これは、学校給食に地元でとれた農産物や県内で作られた食材を積極的に取り入れることで、家庭・地域・市町村との連携をより深め、心身ともに健康な子供を育成することを目的に行われるものです。

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、氷見、砺波、小矢部産)、りんごの果肉(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(高岡、射水、小矢部産)と、玉ねぎ(高岡、氷見、砺波、小矢部、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。

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。

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。

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