

給食だより



平成29年度6月 特別号
扶桑町立学校給食共同調理場

長~いものが育つ扶桑町！

木曾川河畔の良質な砂質大地に恵まれた扶桑町。細く長く成長する守口大根の栽培に適しています。

守口大根は、平成25年にギネスに登録されたくらい長い大根です。

守口大根を栽培するのは、9月から12月です。それ以外の期間を利用して、夏はごぼうを栽培しています。



【守口大根】



【ごぼう】

愛情たっぷり！ ゴトアグリさんの野菜

山名小学校の近くの畑で野菜を育てています。今の時期は、にんじん、だいこん、たまねぎを作っています。

とれたての野菜を調理場に届けているので、みずみずしさや甘さは抜群です。

減農薬、減化学肥料栽培で育てていることも特徴です。

扶桑町の子どもたちに、地元で育ったものを食べて、元気に大きくなってほしいと思っています。

ぜひ、扶桑町の旬の野菜を味わってください。



扶桑の夏を食べつくそう！



【カラフルスタミナ丼】

山名小学校の児童からの**応募献立**です。

愛知県産の豚肉とみつば、**扶桑町産のにんじん、たまねぎ、ごぼう**を使った一品です。甘辛い味付けの豚肉とたくさんの野菜がごはんにぴったりです。彩りもカラフルで心も体も元気にしてくれます。



【牛乳】

牛乳は毎日愛知県産です。豊橋で育てられている牛から搾乳しています。

【モロヘイヤと卵のすまし汁】

愛知県産のねぎとモロヘイヤ、**扶桑町産の大根**を使ったすまし汁です。

むろ削りからとったのだしと、愛知県産の白しょうゆで、うまみたっぷりの汁物です。

【守口漬け入り

豆乳蒸しパン】

扶桑町の名産品、守口漬けを使った蒸しパンです。

優しい甘さに守口漬けの酒粕の香りがベストマッチです。

調理員さんが一つ一つ愛情をこめて作ります。



【ごはん】

給食の米は、愛知県産の「あいちのかおり」です。もっちりした食感で、噛めば噛むほど甘みを感じられる米です。