



11月給食だよ!

令和2年11月
高岡市学校給食
石瀬共同調理場

秋も深まり、朝晩の冷え込みも一段と厳しくなってきました。季節の変わり目は風邪をひきやすくなります。規則正しい食生活に心がけ、体調を崩さないようにしましょう。

富山県食育推進月間

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、地元の農産物や県内で作られた食材を積極的に給食へ取り入れることで、①家庭・地域・市町村との連携を深め、②心身ともに健康な子供の育成を目的とします。この機会にふるさとの食材や料理を発見してみてください。

地産地消

→ 地域で生産されたものを地域で消費する取り組みのこと

- 利点 ①新鮮なものを食べることができる
- ②旬のものを食べることができる
- ③作っている人が分かり、『安心』



高岡市の学校給食では、年間を通じて高岡市や富山県で生産された食材を使用し、地産地消に努めています。

24日(火)は「呉西(ゴ-セイ)な日!!」



「学校給食とやまの日」献立は、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た、呉西(ゴ-セイ)な給食です。呉西地区の食材がたくさん入った“ゴ-セイ(豪勢)”な給食を味わいましょう!

牛乳

- ハトムギ入りしそごはん(小矢部市)
- ゴ-セイなメンチカツ(高岡市を含む6市)
- 枝豆サラダ(射水市)
- 氷見うどん汁(氷見市)
- 6市ミックスゼリー(高岡市を含む6市)



今月は、「学校給食とやまの日献立」や「たかおかの日献立」を実施します。お楽しみに!!



かまぼこクイズ

富山は板の無い巻きかまぼこが有名です。では、このかまぼこはどの調理法で作られているでしょう?

- ① 蒸し ② 焼き ③ 茹で

11月15日はかまぼこの日。これは平安時代の書物の中で、“1115年(永久3年)に宴の席で「蒲鉾」を提供した”という最古の記述があるからです。

正解は①の蒸し。他の選択肢の製法で作られるかまぼこも存在します。「焼き」は宮城県の笹かまぼこ、大阪府の梅やき、「茹で」は、なると巻やつみれ、はんぺんなどがあります。歴史が長いので地域によって特色があります。ぜひ食べ比べてみてね!