

給食だより 11月

令和2年10月30日
高岡市立福岡小学校



11月は、「富山県食育推進月間」です。

富山県では、富山湾でとれる魚介類や農作物がおいしい11月にも、食育推進月間を設けています。学校給食では、地元でとれた農産物や県内産食材を積極的に取り入れ、家庭・地域・学校との連携をより深め、心身ともに健康な

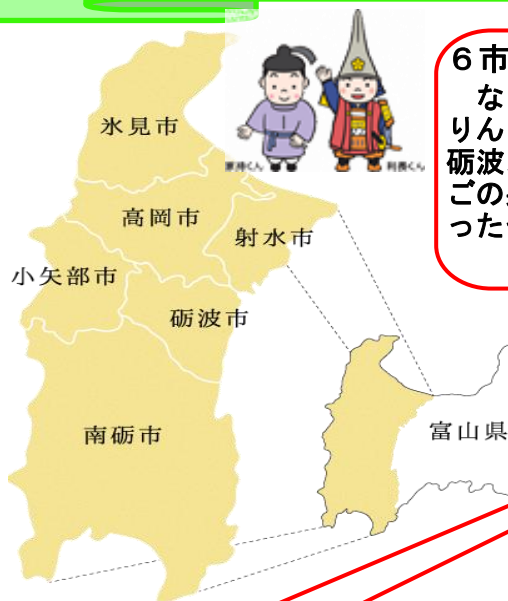
子供たちを育てることを目的に、「**学校給食とやまの日**」を設けまし

た。高岡市では、**6日**を「**学校給食とやまの日**」として、また、**11日**、**27日**を「**学校給食たかおかの日**」として富山湾でとれた魚介類や郷土食、高岡で育った米、野菜や果物を使った献立を実施します。また、**24日**には、富山県の呉西地区の6市でとれた食材を組み合わせ、「**呉西(ゴーセイ)な日!!給食**」を実施します。さらに、福岡小学校では、この月間に「食育ふくおかつチャレンジカード」を活用して、「しっかり朝ごはんを食べてきたか?」「感謝して残さずに食べたか?」等、自分の食生活を見直す期間にしたいと思います。家庭のご協力をお願いします。

♥ 13日(金)の「サクラマス」と16日(月)の「白えび」について

新型コロナウイルスによる高級食材需要減少のため、国の補助により、今月も学校給食において、射水市のサクラマスと富山湾でとれる白えびの無償提供を受けます。お楽しみに!

呉西(ゴーセイ)な日!!の給食



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。



枝豆サラダ

射水産の黒大豆枝豆「富山ブラック」が入ったサラダです。甘味とコクがある枝豆です。

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が日本一です。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、独特な強いこしともちのような食感が特徴です。「手延べ」によって作られます。

★「学校給食とやまの日」を通して、地域の豊かな自然の恵みに触れ、地域での生産や流通を知ったり、食事の大切さを学んだりする機会にしたいと思います。