



給食だより

令和5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、6月の全国食育推進月間とは別に、11月に「富山県食育推進月間」を設けています。
富山県は、11月においしい地元産の食材が多いため、学校給食で積極的に取り入れることで、家庭・地域・市町村との連帯をより深め、心身ともに健康な児童生徒を育成することを目的として行われています。

ちさんちしょう 地産地消のよいところ ~地域で生産・地域で消費~

わたし 私たちがうれしい！

- とれたてで新鮮
- 旬を味わえる
- 栄養価が高い
- 生産者の方が分かるので、安心・安全



ちきゅう 地球にやさしい！

- 輸送コストが少なく、二酸化炭素の排出量を削減できる
- 食料自給率が上がる

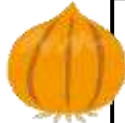


24日(金)実施！呉西(ゴーセイ)な日献立！



6市ミックスゼリー

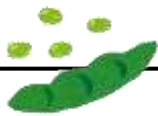
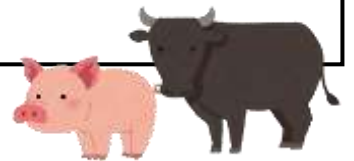
なし果汁(射水産)とりんご果汁(高岡・砺波・小矢部産)、りんご果肉(氷見・南砺産)が入ったゼリーです。



ゴーセイなメンチカツ

玉ねぎ(射水・砺波・南砺産)とキャベツが入ったメンチカツです。玉ねぎとキャベツの甘味が、ギュッとつまっています。

また、地元でとれた牛肉と豚肉が加わり、野菜との相性もバッチリです！牛肉(越中万葉牛・稲葉メルヘン牛)、豚肉(氷見放牧豚・たかはたポーク・なんとポーク)が入っています。



枝豆サラダ

枝豆やコーン等を使用した色鮮やかなサラダです。



県内産のおいしい牛乳です。



ハトムギ入りしごはん

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、独特な強いコシと、もちのような食感が特徴です。棒状にした生地を両手から引き伸ばし、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。

