

じはさんぶつ
もつと地場産物を食べよう!



プレミアムななえデー

令和3年度
No.1



す ぼしよ
住んでいる場所の
ちか ちか
近くでとれる食物を
じはさんぶつ
地場産物といいます

4月12日(月)は、「プレミアムななえデー」です! 地元の味をたっぷり味わおう!

きりぼしだいこん 切干大根のごま和え

●七飯町にある「ぽぽろ館」の切干大根と、同じく七飯町にある「日乃出食品」の油揚げ、そして七飯産のほうれん草を使用して作ります。ぽぽろ館の切干大根は柔らかくて甘みがあるので、和え物やサラダにすると、とってもおいしいです。

プレミアムななえデー

プレミアムななえデーをはじめて5年目となりました。七重小学校でも定着がみられ、子どもたちの楽しみにする声がたくさん聞かれるようになりました。今年度も月1~2回「プレミアムななえデー」を設定し、地場産物を活用し、新しいメニューも取り入れながら、魅力ある給食を提供していきたいと考えております。児童のみならず、先生方も、楽しみにしててください!

お家でも、ぜひ給食やプレミアムななえデーのことなど、食についてお子さんと話をしてみてください!



きゅうしょく つか ななえさん しょくざい
給食で使う“七飯産の食材”

ななえちょう よさん
は、七飯町の予算で

こうにゆう
購入されます。



ごはん



●七飯産の「ふっくりんこ」です。「ふっくりんこ」は甘みが強く名前のとおり、ふっくらとした食感のとくちょう ひんしゅ 特徴の品種です。

七飯ハンバーグ

●七飯産の牛肉、豆腐、ごぼうを使って作ったタネに、スライスした王様しいたけをのせ、ひとつひとつ手で丸めてオーブンでふっくら焼きあげます。ソースなどをかけなくてもおいしく食べることできるよう味付けしています。

山川ぎゅうにゆう

なめことじゃがいものみそ汁

●七飯町の給食では化学調味料を使用せず、天然の食材で丁寧に汁を取り、うす味でもおいしく食べられるように工夫しています。みそ汁の汁は北海道産の根昆布と煮干しからとっています。みそは、北海道産大豆の無添加みそ、なめこは七飯産を使います。

七飯町学校給食センター