



給食だより

令和2年11月
南砺市立平中学校

11月は、**な～んと！おいしい学校給食週間** や **なんと世界遺産給食-城端曳山祭^{ひきやま}**、呉西地区の小中学校で実施する **呉西(ゴーセイ)な日** 等、様々な特別給食を予定しています。富山県内で作られているおいしい食材をいただき、郷土のよさや食文化への理解を深めてほしいと思います。

25日(水)は呉西(ゴーセイ)な日!!の給食

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、呉西(ゴーセイ)な給食を実施します。呉西地区のおいしい食材がたくさん入った“ゴーセイ(豪勢)”な給食を味わってください!



枝豆サラダ
射水産の黒大豆枝豆「富山ブラック」は、甘味とコクがあるのが特徴です。夏に収穫された枝豆を冷凍保存することで1年を通しておいしく食べることができます。

ゴーセイなメンチカツ
キャベツ(高岡、砺波、小矢部産)と、玉ねぎ(射水、氷見、砺波、南砺産)が入っています。キャベツと玉ねぎの甘さがギュッとつまっています。

6市ミックスゼリー
なし果汁(射水市産)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。

県内産のおいしい牛乳です。



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と氷見産の稲積しそ粉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。棒状にした生地を両方から引き伸ばし、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。