

○令和5年2月14日は「地域食材の日」でした。

メニューは

ごはん(雪白舞)、牛乳、きのこのみそけんちん汁、信州サーモンのフリッター、たくあん漬けあえです。

月に一度の『地域食材の日』です。山ノ内町や長野県の食材を取り入れました。ごはんはご存じ山ノ内の雪白舞、牛乳も長野県産です。須賀川で養殖された信州サーモンは、長野県産の小麦粉で作った衣で揚げた「フリッター」にしました。そして、みそけんちん汁には山ノ内町のしめじと須賀川の豆腐とみそを使用しました。長い間給食で使わせていただいていた須賀川のみそは残念ですが今回で最後となりました。感謝の気持ちを込めておいしく味わいました。長い間ありがとうございました。児童生徒のみなさんには、今日の給食を通して、山ノ内町や長野県食材の素晴らしさを知り、命をいただいていることに感謝しながら、味わってほしいと思います。

