

○令和5年4月18日は「地域食材の日」でした。

メニューは

ごはん（雪白舞）、牛乳、きのこ豚汁、にじますの竜田揚げ、和風サラダです。

給食センターでは、毎月1回、山ノ内町や長野県でとれた食材を、できるだけ多く使った献立をお届けしています。JAさんや町内の業者さん、そして農村生活マイスターさんのご協力により、季節のおいしい野菜やくだもの、きのこやお米や魚などを給食に取り入れていきます。今日は、町内産の雪白舞に、えのきたけやしめじ、須賀川のにじますや豆腐を取り入れました。学校からの連絡ノートでは、にじますの竜田揚げは魚嫌いの児童生徒にも好評だったようです。また、自分たちの住んでいる地域に、どのような食材があるのかを知ることは、大切なことだと書かれています。

