

○令和 5 年 5 月 19 日は「地域食材の日」でした。

メニューは

ごはん(雪白舞)、牛乳、きのこ入りすいとん、信州サーモンの照り焼き、アスパラサラダです。

月に一度の「地域食材の日」です。信州サーモンは、海のない長野県ならではの魚を開発しようと、10年をかけて開発されました。育てやすく肉質のよい「にじます」と、病気に強い「ブラウントラウト」をかけ合わせた自慢の魚です。今回は、須賀川で養殖された信州サーモンです。身がやわらかいので、調理員さんがていねいに扱いながら、調味料とゆず果汁味付けをして焼いてくれました。ゆずの香りは感じますか？ その他にも、山ノ内町の雪白舞やきのこ、アスパラを取り入れました。すいとん汁のすいとんは、給食センターの手作りです。連絡ノートの児童生徒の様子から、地域食材の日を楽しみにしていて、地域の味をじっくりと味わったようです。

