

○令和5年7月20日は「地域食材の日」でした。

メニューは

ごはん(雪白舞)、牛乳、根曲り竹の豚汁、にじますのコロコロ揚げ、磯香あえ、山ノ内のミニトマトです。

月に一度の「地域食材の日」です。今日は、志賀高原の根曲がり竹と、須賀川の豆腐を使い、具だくさんの豚汁を作りました。また、山ノ内町では、志賀高原から流れる水を利用して、いろいろな果物の栽培が盛んですが、最近では夏の農産物として、ミニトマトの栽培に力を入れているそうです。その他には、雪白舞、にじますも山ノ内産です。学校からの連絡ノートの感想には、根曲り竹の豚汁やにじますのコロコロ揚げの味が絶妙で、とても好評だったことに加えて、自分たちの住む山ノ内町の食材に改めてふれ、再認識できたと書かれていました。

この「地域食材の日」の献立を味わうことを通して、自分たちの住んでいる山ノ内町には魅力あるたくさんの農産物があることを知って、もっと山ノ内町を好きになってほしいと思います。

