

○令和5年11月14日は「地域食材の日」です。

メニューは

雪白舞、牛乳、きのこ入りすいとん汁、にじますの竜田揚げ、野沢菜のひき肉炒めです。

月に一度の『地域食材の日』です。ごはんは山ノ内町の雪白舞の新米です。山ノ内町のえのきやしめじ、長野県産小麦粉で作ったすいとんは、「きのこ入りすいとん汁」に…。須賀川で育てられたにじますは、「竜田揚げ」に…。木島平村の野沢菜漬けは、長野県産の豚ひき肉と炒めました。児童生徒のみなさんには給食を通して、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山ノ内町や長野県の食材を食べて応援してほしいと思います。また、近くでとれた食材は、海外や遠くでとれたものより輸送距離が短いので二酸化炭素の産出量が抑えられ、環境にやさしいこともとても良いですね。

学校からの連絡ノートには、「すいとん汁が一番好き」「野沢菜のひき肉炒めがごはんにあう」「新米がおいしい」「にじますが食べられるのはありがたい」と書かれており、「地域においしい食材があることは宝物」とも書かれていました。

