

○令和5年9月11日は「地域食材の日」です。

メニューは

雪白舞、牛乳、きのこ汁、豚肉のスタミナ炒め、昆布あえです。

月に一度の『地域食材の日』です。ごはんはもちろん山ノ内町の雪白舞。山ノ内町のしめじやえのき、須賀川の豆腐は「きのこ汁」に…。長野県産の豚肉は、スタミナ炒めに…。飯山市の大根と小布施町のきゅうりは、昆布あえに…。そしてこの季節にしか生で味わえない生のプルーンは須坂市産です。プルーンには、貧血を防ぐ鉄分やおなかの調子を整える食物繊維などが多く含まれていて、「ミラクルフルーツ」とも呼ばれています。

学校からの連絡ノートには、「地域の野菜はおいしい」やプルーンはあまり馴染みがないのか知らない児童もいて、おいしかったので種を持ち帰った児童もい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や長野県で生産された農産物の素晴らしさを知って、今まで以上に感謝して味わえるといいなと思います。

