



給食だより



令和4年11月号
富山市立奥田北小学校

木々の葉が赤や黄色に色付き、秋の深まりを感じます。店には収穫された秋の味覚がそろっています。給食では、富山でとれたお米や魚、肉、野菜、果物等を多く取り入れた献立を実施します。子供たちには、富山の食べ物を味わい、より一層地産地消や富山の食文化について興味をもってほしいです。



地産地消について知ろう！



地産地消とは「**地**域で**産**されたものを**地**域で**消**費する」ことです。

作っている人が分かり、
安全・安心です。



季節に応じた旬の物を食べることができるので、**新鮮**で**おいしく**、**栄養も豊富**です。

学校給食 とやまの日

一部紹介します！

11月は富山県食育推進月間です。それに合わせ、富山で昔からつくられている料理や富山湾でとれた魚、富山で育った米や肉、野菜や果物を使った献立を「学校給食とやまの日」として実施します。



しろえび

白えびは、太陽の光が届かない水深150～300mの海に住んでいます。体長は、約6センチで、透明感のある淡いピンク色をしています。その美しい姿から「富山湾の宝石」と言われています。富山県では、有名な白えびですが、大量に獲れるのは世界でも富山湾だけです。

フルティカトマト

富山市婦中町で作られた「フルティカ」という品種のフルーツトマトで、とても甘みが強いのが特徴です。トマトにあたえる水を少なくして、小さく育てることによって、栄養満点で、甘くおいしいトマトができます。

しいらのイタリアンエゴマソースかに使っています。

ラ・フランス

西洋梨の代表品種である「ラ・フランス」は、その名のとおりフランスが原産です。今回のヨーグルトには、立山町で育てられたラ・フランスの果汁が使われています。旬は11月から12月頃です。上品な甘みと優しい酸味が特徴です。

かぶ

かぶは、80品種以上が栽培されており、大きさも様々です。旬は秋から冬でこの寒い時期に採れるものは甘みが強くみずみずしいのが特徴です。

富山市内では、神明地区や五福地区の中かぶや子かぶ、音川地区の大かぶが有名です。