



給食だより



富山市教育委員会

秋が深まり、木々の紅葉が美しい季節となりました。

さて、11月は「富山県食育推進月間」です。学校給食では、子どもたちが郷土への関心を深め、地産地消について考える機会となるよう、富山県の郷土料理や地場産の食材を使った献立を取り入れた「学校給食とやまの日」を実施します。ご家庭でもぜひ、富山の食材を味わってみてください。

富山を味わおう！「学校給食とやまの日」



★さつまいものきなことくわの葉がらめ

さつまいもを油で揚げ、きなこと八尾地域で収穫されたくわの葉の粉をまぶしました。



★ソフト麺のとやまの五目あん

富山県内でとれた、にんじん、はくさい、生しいたけ、白ねぎを使用しています。
生しいたけは、細入地域で栽培されたものです。



★りんごヨーグルト

山田地域で収穫されたりんご果汁を使ったヨーグルトです。



★とろろ昆布和え

大沢野地域でとれた小松菜等の野菜をとろろ昆布で和えました。



★とやまの野菜たっぷりみそ汁

富山県内でとれただいこん、白ねぎ等の野菜、大山地域で有名なみょうがを使ったみそ汁です。
※みょうがは県外産のものを使用します。



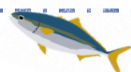
★フルティカトマト

婦中地域で、廃棄物を燃やしたときに生まれる電気や熱を利用して育てられています。
※今回は県外産のミニトマトを提供します。



★ふくらぎのかば焼き

富山市の港であがったふくらぎを使用しています。



～今月の献立紹介～ とろろ昆布和え

【材料(4人分)】

- 小松菜 1束
- きゅうり 1本
- 塩 適量
- しょうゆ 大さじ1と1/3
- みりん 小さじ1と1/2
- 白とろろ昆布 10g

カブや大根などいろいろな野菜でアレンジしてみてください



【作り方】

- ① 小松菜は2～3cm長さに切り、塩（分量外）を入れたお湯でさっと茹で、ザルにあげる。きゅうりは3cm長さの千切りにして塩もみし、数分置く。
- ② ①の小松菜、きゅうりの水気をしぼる。
- ③ ②にしょうゆ、みりん、とろろ昆布を加えて和える。

～富山市合併20周年～



7つの市町村が合併し、今の富山市が誕生して20年が経ちました。

今年度の「学校給食とやまの日」は、富山市合併20周年を記念して、合併した7つの市町村の特産品をたくさん紹介しています。

【旧婦中町】
フルティカトマト

【旧富山市】
ふくらぎ

【旧山田村】
りんご

【旧大山町】
みょうが

【旧八尾町】
しめじ
くわの葉

【旧細入村】
しいたけ

【旧大沢野町】
小松菜

