

(第1子のみ配付)



令和5年11月
野村小学校

～毎月19日は、食育の日～



秋も深まり、朝晩めっきり冷え込むようになりました。バランスのとれた食事をしっかりと食べて、体の抵抗力をつけましょう。

今月の給食には、地元で育ったおいしい食べ物が、たくさん登場します。「学校給食たかおかの日」、「学校給食とやまの日」、「高岡食育丼の日」、「呉西（ゴーセイ）な日！」等で、地場産野菜を使った栄養いっぱいの給食を提供します。

富山県食育推進月間



高岡のおいしい 秋の地場産物

地産地消とは、地域で生産されたものを地域で消費することです。

富山県では、秋に地場産物がたくさん収穫されることから、「富山県食育推進月間」としておいしい地場産をたくさん使用します。



だいこん



柔らかくて、みずみずしいことが自慢です。

しいたけ



国吉地区で作られています。肉厚で食べ応えがあります。

ほうれんそう



高岡市は、県内で一番多くほうれんそうを作っています。

さといも



高岡のさといもは、粘りと柔らかさが自慢です。

24日(金)は、「呉西(ゴーセイ)な日!!の給食」

お楽しみに!

呉西（ゴーセイ）な日の給食は、毎年11月に実施していますが、今年で6年目になります。

高岡市、氷見市、射水市、小矢部市、砺波市、南砺市の6市が連携し、給食の食材を準備しています。子供たちが各地の地場産物について学び、味わう機会になっています。



呉西(ゴーセイ)な日!!の給食

富山県の呉西地区・6市でとれた食材を、特別に組み合わせ、呉西（ゴーセイ）な給食を実施します。
呉西地区のおいしい食材がたくさん入った「ゴーセイ（豪華）」な給食を味わってください!

6市ミックスゼリー
なし崩し（射水産）とりんご（高岡産、砺波産、小矢部産）、ひんこの味噌（氷見産、南砺産）が入ったゼリーです。

ゴーセイなメンチカツ
玉ねぎ、キャベツ、豚肉とキャベツが入ったメンチカツです。玉ねぎとキャベツの甘さがグッとつまみです。また、地元でとれた年魚と豚肉の合わせ、新鮮との相性もばっちり！年魚（年中万歳牛（南砺産）、結果メルヘン牛（小矢部産））、豚肉（氷見放牧豚（氷見産）、たかはたポーク（南砺産）、なんとポーク（南砺産））が入っています。

板豆サラダ
板豆やコーン等を愛用した色鮮やかなサラダです。

ハトムギ入りしそごはん
小矢部を中心とした地域でとれたハトムギが入ったごはんです。小矢部を中心とした地域はハトムギの生産量日本一です。ごはんと一緒に食べる加工技術も、小矢部で開発されました。

氷見うどん汁
氷見市で作られた「氷見うどん」は、独特な味わいともちのような食感が特徴です。種別にした生地を両方から引き伸ばし、それを繰り返して細く伸ばす「手延べ」によって作られます。

富山県産の新鮮な食材、学校栄養職員、栄養士、調理師、学校栄養職員、納入業者が連携を打ち合わせして、この給食が実現しました。