

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(豪勢)”な給食を味わってください！

6市ミックスゼリー

なし果汁(射水産)とりんご果汁(高岡、砺波、小矢部産)、りんごの果肉(氷見、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(射水、砺波、南砺産)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ギュッとつまっています。

また、地元でとれた牛肉と豚肉が加わり、野菜との相性もばっちり！牛肉(越中万葉牛(高岡産)、稲葉メルヘン牛(小矢部産))、豚肉(氷見放牧豚(氷見産)、たかはたポーク(砺波産)、なんとポーク(南砺産))が入っています。

えだまめ 枝豆サラダ

えだまめ、枝豆やコーン等を使用した色鮮やかなサラダです。

県内産のおいしい牛乳です。

6つの市の農業担当者、栄養教諭・学校栄養職員、納入業者が何回も打ち合わせをして、この日の給食が実現しました。

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。ごはんを炊いて食べる加工技術も、小矢部で開発されました。

氷見うどん汁

氷見市で作られる「氷見うどん」は、独特な強いこしともちのような食感が特徴です。棒状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。

