

# きゅうしょくだより



令和4年度桑折町給食センター(11月発行)

## 給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」という言葉をご存じですか？ 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。



10月20日は、県の補助金を活用した給食でした。

(1人あたり約250円の補助金が出ました)

### ごはん

…(桑折町産コシヒカリ)

### ロイヤルピーチポーク丼の具

…(桑折町にあるしまぎ牧場の肉を使用して、韓国風に味つけしてあります。玉ねぎとピーマンは、桑折町産でした。)

### もやしのサラダ

…(福島県産のもやしのサラダ)

### ふくしまっこ汁

…(桑折町で採れたネギ・白菜を使ったみそ汁です。

かくし味に酒かすを使用しています。)

### ももゼリー(福島県産桃果汁を使ったゼリー)



# 給食メニュー紹介



桑折町の桃を食べて育った豚です。

## 「ロイヤルピーチポーク丼の具」

【材料】(4人分)

- 玉ねぎ … 1/4個
- ピーマン … 1個
- にんじん … 1/3個
- いんげん … 4本
- 豚もも肉 … 160g
- さとう … 小さじ1
- すりおろしにんにく … 小さじ1
- しょう油 … 小さじ1
- 酒 … 小さじ1
- みりん … 小さじ1
- こしょう … 少々
- ごま油 … 大さじ1

Ⓐ

韓国風の味つけです！



- ① 玉ねぎはくし型切り、ピーマン・にんじんはせん切りにする。いんげんは茹でて、1口大に切る。
- ② 豚もも肉はⒶのタレにつけておく。
- ③ ②と玉ねぎ・にんじんを炒め、火が通ったらピーマンといんげんを入れる。

