

# 給食紹介

令和 6年 9月 10日(火)

## 麦ごはん 牛乳 豚肉の秋間の梅ソース 胡麻和え なめこ汁

☆〇〇〇〇さん考案メニュー☆  
日本で古くから食べられている  
“和食”をメインに、地場産物を多く  
取り入れ、栄養バランスがしっかり  
とれる献立を考えました。

ここがポイント



今日は、2年〇組 〇〇〇〇さん が考えてくれた献立です。  
地場産食材を使い、栄養のバランスを考えた和食給食ができました。

## 和食&地場産メニュー

1学期に2年生家庭科の授業で“給食の献立を考えよう”の学習をしました。栄養バランスや旬の食材、地場産食材、給食にあったメニュー、食べたい料理など、素敵な献立を考えてくれました。給食用にアレンジして毎月少しずつ紹介していきます。お楽しみ(^^♪

『豚肉の秋間の梅ソース』は、秋間梅林で栽培した梅から“梅ジャム”に加工してもらい、その“梅ジャム”から給食室で『梅ソース』を作りました。ポイルした上州豚肉とソースを絡めて調理しました。

豚肉&梅のクエン酸パワーで疲労回復&スタミナUPにぴったりの最強メニューです。

地場産物を活用した 胡麻和え、みそ汁とも相性ばっちり！！

元気の源、ごはんもしっかり食べましょうね。