



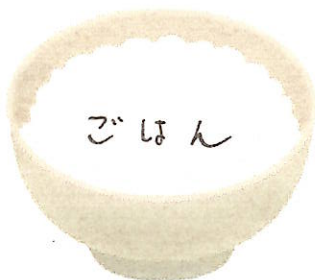
# こんだてニュース



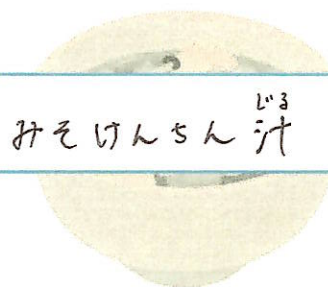
にいのがっこうきゅうしよく  
新野学校給食

きょうのこんだて 11 月 17 日 (火)

うめおかか<sup>あ</sup>和え / 信州<sup>しんしゅう</sup>サーモンのちゃんちゃん<sup>や</sup>焼き



ごはん

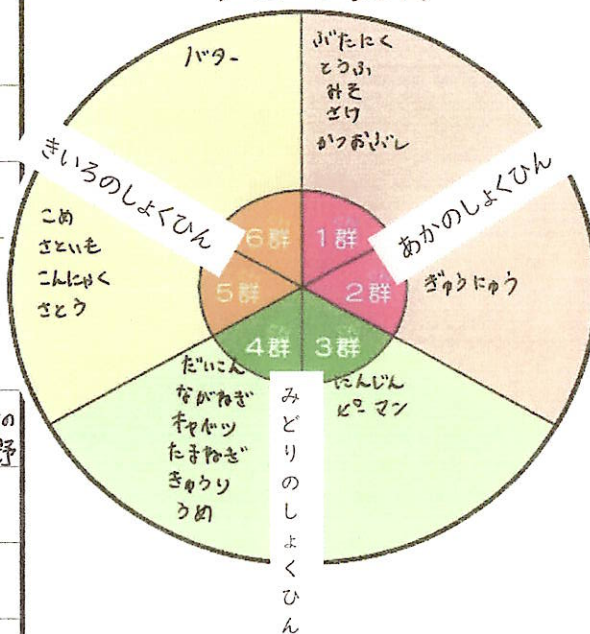


みそけんさん<sup>じゅう</sup>汁



きょうのしよくざい

## 今日の食材



あかのしよくひん...からだのそしきをつくる  
みどりのしよくひん...からだのちようしをととのえる  
まじりのしよくひん...ねつやちからになるしよくひん

なぜ<sup>きょうはく</sup>給食<sup>しんしゅう</sup>に信州サーモン?

今日の給食には信州サーモンが使われています。信州

サーモンといえば長野県を代表する高級魚として、ホテル

や旅館、飲食店などで取り扱われている魚です。では

なぜ給食で信州サーモンという高級魚をおなさんに食べて

もらえることができたかということ。30年前で影響を受けた長野

県産の高級食材を無償で提供いただいたからです。今日は

いつも以上に生産者さんや食材を運んでくれた方々、また

調理してくる方、そして食材の命に感謝して食べましょう!!

## きゅうしよくクイズ

信州サーモンの特徴は何でしょう?

① 海で育つサケと同じ味がする。

② 大きく育つ。

③ 料理をすると赤くなる。

前回のきゅうしよくクイズの答えは

Q. 日本でチンゲンサイが1番とれる県は?

A. ① 茨城県。作付面積、出荷量とも全国第1位をほこります。