



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 12 月 2 日 (水)


からし和え

中学3年生「思い出の給食」
さん

噛むごとにからしの旨みが伝わってくるのが好きでした。

ごはん

ごもく
五目ひじき



すき焼き

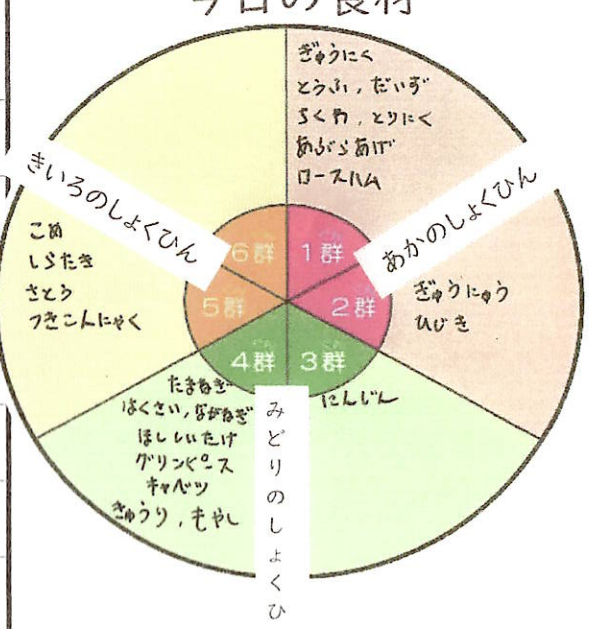
信州プレミアム牛肉
使用

小、2年生が収穫したはくさいを少し使いました。

信州プレミアム牛肉がなぜ給食に!?

みなさん信州プレミアム牛肉を知っていますか? この牛肉は長野県産牛肉の中で厳しい安全基準をクリアした肉質の良い高級な牛肉で給食では食べられないような食材です。しかし、今年度は新型コロナウイルスの影響で外食産業や農家の方々の生活に大きな影響がでているため、国が補助金をだし、無償で提供していただきました。今日はそんな背景があることも頭に入れて、生産者さん、食材を運んでくれる方々、調理してくる方、食材の命に感謝しながら食べましょう!

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
きいろのしよくひん...ねつやちからになるしよくひん

きゅうしよくクイズ

信州プレミアム牛肉は何年間育てられて出荷されるでしょう? ① 2年間 ② 5年間 ③ 10年間

Q. 長野県の他に山賊焼きという料理をだしている都道府県はどこ?
A. ① 山口県。山口県では骨付きの鶏をモロ肉を1本おごとあぶり焼きにした料理をそう