

じはさんぶつ
もつと地場産物を食べよう!



プレミアムななえデー

令和2年度
No.6



す
ちか
じはさんぶつ
住んでいる場所の
近くでとれる食物を
地場産物といいます

8月31日(月)の給食は、「プレミアムななえデー」です! 地元の味をたっぷり味わおう!

枝豆

きゅうしょく つか ななえさん しょくざい
給食で使う“七飯産の食材”
は、七飯町の予算で
購入されます。

- 「畑の肉」とも呼ばれる大豆を成熟前に収穫したものが枝豆です。枝豆にはビタミンC、カロテンなどが多く含まれているので豆ではなく野菜に分類されます。また、ビタミンB1が豊富に含まれており、疲労回復効果があります。

世界でもEDAMAME

えだまめ た しょくぶんか なが あいだ
枝豆を食べるといふ食文化は、長い間アジア諸国独自のものでしたが、近年の健康志向に伴う日本食ブームや冷凍技術の普及により、2000年ごろには北米、ヨーロッパ等海外でも塩ゆでした枝豆が食べられるようになり、「EDAMAME」と呼ばれ人気になっています。



山川牛乳

- ホルスタイン種牛とジャージー牛のブレンド乳で、濃厚な味が特徴です。



じゃがいもとなめこのみそ汁

- みそ汁は日本料理の中でもっとも日常的に食べられている料理のひとつで、日本人の心の味ともいえます。煮干しと昆布で丁寧にだしをとっているので、塩分控えめでもおいしく食べられます。みそ汁は七飯町の子どもたちに人気のメニューのひとつで、特に七飯産のなめこは人気の食材です。

七飯牛丼

- 牛肉に王様干しいたけ、玉ねぎ、しらたきなど、七飯産の食材をふんだんに使用した具を、七飯産ふっくりんこのご飯にかけて食べます。七飯中学校の1年生が総合的な学習の時間に地産地消について学習した際に考案した新メニューです。お楽しみに!



七飯町学校給食センター