

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.8



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

9月30日(水)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!

牛肉と王様いたけのステーキオニオンソース

●前回大好評だった牛カットステーキが2度目の登場! 今回は、七飯産の玉ねぎと赤ワイン、にんにくを使って手作りする特製オニオンソースをかけて提供します。今回も、福田農園さんの王様しいたけと合わせて、ロース肉のうま味をぎゅぎゅっと引き出します! お楽しみに!

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。

山川ぎゅうにゅう



●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。

玉ねぎと卵のみそ汁

●七飯町の池田農園の玉ねぎをたっぷり使って卵でとじたみそ汁。出汁は、北海道産の昆布と煮干しの合わせ出汁です。出汁のうま味、玉ねぎの甘さ、卵のふわとろ食感を味わって食べてください。



西洋りんご発祥の地

七飯町は、日本における西洋りんご栽培の発祥地です。また七飯町には、ニュートンが「万有引力の法則」を発見したりんごの木の子孫が今も育てられています。そのため町の花に「りんごの花」が制定されるなど、現在でもりんごと深い関わりがあります。給食では、今年も七飯町で作られているいろいろな品種のりんごを紹介しています。それぞれのりんごの特徴を観察しながら、味わって食べてください。



サンつがる(りんご)



●七飯町も りんごの季節です! 今回のりんごは、「サンつがる」という品種です。袋をかけずに育てたりんごなので甘く、酸味が少し強めのりんごです。

* 和食王クラブ *

今年度はコロナ禍で、昨年度と同様にできないことが多々あります。料理クラブもそのひとつ。感染のリスクが高い調理実習は自粛し、それに代わる食育のクラブとして「和食王クラブ」ができました。和食王クラブでは、和食に関わる、郷土料理、地場産物など地域の食について調べ、まとめた内容を発信することを目標として行っています。実は、「和食王選手権」という全国大会があり、その出場も目指しています。全国大会に出場できるチームがあるかどうか... どうぞ温かく見守ってください!