

いばさんばつ  
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.9



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

10月14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!

## ほうれん草と白菜のごまあえ

●七飯町のほうれん草栽培は、雨で土がはねて付かないよう1年中ビニールハウスで栽培(雨よけ栽培)しています。この日は「家族を守る会」の青山さんと小坂さんから寄贈していただく新鮮なほうれん草を使用します。感謝しておいしく食べましょう。

## 15日(木)はコンコード交流給食です。

コンコード町(ちょう)はアメリカのマサチューセッツ州(しゅう)にある七飯町(ななえちよう)の姉妹都市(せいまいとし)です。コンコード川(がわ)が流れ緑豊かな典型的な大都市郊外(みどりゆたかなてんけい的なたいとふしけうがい)の町(まち)です。冬の気候(きこう)は北海道(ほっかいどう)とよく似(に)ており、9月下旬(がつげじゆん)から10月中旬(がちゆうじゆん)は「インディアンサマー」と呼(よ)ばれる暖かい晴天(あたかきせいてん)の日(ひ)が続き、紅葉(こうよう)の美しい最高(さいこう)の季節(きせつ)を迎(むか)えます。

この日の給食(ききう)では、コンコードの郷土料理(きょうとりのりようり)の「マカロニチーズ」(ていきう)を提供(ていきよう)します。



## 給食(ききう)で使う“七飯産(ななえさん)の食材(しょくざい)”

は、七飯町(ななえちよう)の予算(よさん)で  
購入(こうにゆう)されます。



## ごはん



●七飯産(ななえさん)の「ふっくりんこ」(ふっくりんこ)です。「ふっくりんこ」(ふっくりんこ)は甘み(あま)が強く(つよ)名前(なまえ)の通り(とお)ふっくら(ふっくら)とした食感(しょくかん)が特徴(とくちょう)の品種(ひんしゆ)です。

## ひとくち牛カツ

●七飯産(ななえさん)の牛肉(ぎゅうにく)を使い(ちようりいん)、調理員(ちようりいん)さんがひとつひとつ丁寧に衣(ていねい)をつけて揚(あ)げてくれる手作り(ていねい)です。赤みそ(あか)やみりん(あ)で下味(したあじ)をつけているので、ソース(あか)などをかけず(したあじ)においしく食べられます!

## 七飯汁

●七飯産(ななえさん)の食材(しょくざい)をたっぷり使(つか)ったみそ汁(しる)。具材(ぐざい)は、なめこ(なめこ)・道産(どうさん)大豆豆腐(だいずとうふ)・大根(だいこん)・長ねぎ(ながねぎ)です。また、長ねぎ(ながねぎ)は「家族(かぞく)を守る会(まもかい)」の杉村(すぎむら)さんからいただきます。感謝(かんしゃ)しておいしく食べましょう。

総合的(そうごうてき)な学習(がくしゆ)の時間(じかん)に、「七飯(ななえ)きりり☆大発見(だいはっけん)」で七飯産(ななえさん)のものについて学(まな)んでいる3年生(さんねんせい)、9月(きゅう)には、七飯産(ななえさん)の食材(しょくざい)を使(つか)って「給食(ききう)のメニュー(メニュー)作り(作り)」に取り組み(とりのくみ)、みんながすばらしいメニュー(メニュー)を考えてくれまし(かんが)た! そのメニュー(メニュー)の中から、選ば(えら)れた3品(さんひん)が、11月(じゅういち)の給食(ききう)に登場(とうじやう)する予定(よすい)です!! どのメニュー(メニュー)が選ば(えら)れたか、楽しみに(たのしみ)にしてい(いた)ください!