

# 地場産物使用推進週間6月15日～19日

学校給食では、長崎県や大村市でとれる地場産物を材料として使うことで、郷土についての理解を深めてほしいと取り組んでいます。6月は県産品愛用月間です。長崎県内の郷土料理や地場産物を多く取り入れています。地場産物週間中の献立について紹介します。





## 週間中の給食に使われている大村や長崎県で生産・加工された食材は・・・

米（にこまる）、牛乳、豚肉、鶏肉、豆腐、はんぺん、揚げかまぼこ、大豆、煮干しかぼちゃ、じゃがいも、にんじん、キャベツ、玉ねぎ、もやし、しょうが、ねぎ



長崎や大村産をふんだんに使った献立として**全国学校給食甲子園**にエントリーします！長崎や大村をアピールする魅力的な**料理名**をみなさんに考えてもらえると嬉しいです。

6月16日（火）の献立は・・・

<p>なつほのかごはん</p> 	<p>今日は新しい品種の「なつほのか」という米です。冷めても、もちもちとしておいしい米です。給食の米は大村産ですが、いつもは、「にこまる」「ひのひかり」という品種を使っています。</p>
<p>ふるさとみそ汁</p> 	<p>大村で加工された「厚揚げ」「みそ」、長崎県産の「なす」「かぼちゃ」「玉ねぎ」「じゃがいも」「えのきたけ」「根深ねぎ」「煮干し（出し用）」を使う予定です。</p>
<p>彩り野菜の卵焼き</p>	<p>長崎県産の「豚ひき肉」「ゆで干し大根」「アスパラガス」 大村産の「卵」「にんじん」を使う予定です。</p> 
<p>じげもんきんぴら</p> 	<p>長崎県産の「鶏肉」「大豆」「茎わかめ」、大村産の「にんじん」「さやいんげん」を使う予定です。</p>
<p>いちごゼリー</p>	<p>長崎県産の「いちご」を使ったゼリーです。</p> 