



ピース

阿見町の 給食



さくら

阿見町では、地元の旬の野菜をできるだけ多く取りいれています。今回の献立は、阿見町でとれる米や野菜を中心に取り入れた献立になっています。



●麦ごはん

給食では週4日、阿見町産コシヒカリを給食センターで炊いています。

●鶏肉のピーナッツがらめ

リクエスト献立で常連の鶏肉のピーナッツがらめです。阿見町内小学校8校では、食農教育の一環で、地元のJAさんの協力を得て落花生の栽培を行ってきました。みなさんに親しみのある食材ですね。

●ぴりっとこんちゃんサラダ

ヤーコンは、阿見町の特産品です。ヤーコンも学校農園で育てています。煮物やきんぴらにすることが多いヤーコンですが、掘りたてのヤーコンは、えぐみが少なく甘みがあって、サラダにするとヤーコンのおいしさをより味わうことができます。ヤーコンは、保存性があまり良くないので、11月～12月にしか生のものを味わうことができません。旬を意識するには最適な食材の一つです。

阿見町のキャラクター「ヤーコンのこんちゃん」



●地場産野菜のみそけんちん汁

今日のみそけんちん汁には、たくさんの阿見町産食材が使用されています。さといもは若栗地区、れんこんは廻戸・島津地区、大根は上長地区、にんじんは荒川本郷・吉原地区、小松菜は上長地区、ねぎは年間を通して実穀・吉原・鈴木地区などのものを使用しています。たくさんの旬の野菜類を使用し、寒い季節に体の温まる料理になっています。地元の食材をおいしくいただけることに感謝していただきましょう！