


所属 茨城町共同調理場

氏名 森永 智恵子, 三井 あすか, 伊藤 彩菜

献立名	給食時における指導内容資料 (<input checked="" type="radio"/> 放送・掲示・学級訪問 <input type="radio"/> 円で囲む)
黒米ごはん 牛乳 豚肉のひぬ丸くんソース うまっカブのこんぶあえ 涸沼シジミの 和風ブイヤベース 秋メロン	<p>茨城町には、茨城町でとれた農作物をみなさんに知ってもらうためのキャラクター「ひぬ丸くん」がいます。給食でも月1回ひぬ丸くん献立を実施しています。</p> <p>黒米ごはんは、ごはんに茨城町産の黒米を加えて炊きました。</p> <p>豚肉のひぬ丸くんソースは、県産の美明豚に茨城町産の食材をたくさん使ったひぬ丸くんソースをかけました。ソースにはにらを加え、食感や彩りとしてさつまいもとごぼうのチップスものせました。給食で使うにらとさつまいもは、1年中すべて町内産のものを使っています。</p> <p>うまっカブのこんぶあえの「うまっカブ」は、普通のかぶと違い大根のような細長い形をしています。このカブは、東京都の江戸野菜保存会から「品川カブ」の種を譲り受け、茨城町で5年前から栽培しているもので、町の名産品にも指定されました。11月と12月に登場しますので楽しみにしててください。</p> <p>そして茨城町といえば涸沼のシジミです。茨城町の涸沼は、今年度ラムサール条約に登録されました。涸沼でとれたシジミのおいしさを味わいながら、地元の自然の恵みを大切にする気持ちを育んでいきましょう。</p> <div data-bbox="1177 1220 1444 1451" style="text-align: right;">  </div>