



きゅうしよくニュース



平成31年1月 池田松川学校給食センター

いけだまつかわ ひ にち 池田松川の白(17日)



ちか
近くでとれた
ちいき 地域
地域の食材を
あじ 味わってね!

ぎんじょうぶた 吟醸豚どん

せいさんしゃ きたじょう
生産者の北條さん
とんしゃ ようす
と豚舎の様子



た 食べる人のことを
かんが 考え、しぜん 自然な方法
でそだ 育てています。

いけだまちひろつ ひょうこう
池田町広津、標高700mの山林にある豚舎で育
てられた吟醸豚です。松川産米の酒粕や下草、畑の
やさい 野菜、あき 秋にはりんごなどむてんか 無添加のえさを食べていま
す。にくしつ 肉質はやわらかく、あぶらみ 脂身は甘いのが特徴です。
きゅうしよく 給食センターではちいきさん 地域産のみそでしたあじ 下味をつけ、
やさい 野菜やあぶらあ 揚げと一緒にいっしょ 炒め、ちいきさん 地域産のねぎを仕上げ
に入れてふうみ 風味をつけたぶた 豚どんです。

かんぴょう 入りすまし汁



いけだまちあいそめないがまちく えどじだい
池田町会染内鎌地区に江戸時代から伝わる
でんとうてき 伝統的なとくさんぶつ 特産物のないがま 「内鎌かんぴょう」をすまし
汁に入れました。
ゆうがおのしろ 白い果肉をかわ 皮をむくようにうすく
切ってかんそう 乾燥させたのがかんぴょうです。

ふゆば ちいきさんしよくざい 冬場の地域産食材



こまつな 小松菜、ほうれん草、だいこん、
しいたけ、はくさい 白菜、きゃべつ、ねぎなど

りんご



がつ 9月からきゅうしよく 給食にとうじょう 登場してきたまつかわさん
のおいしいりんご。つがる、あきばえ 秋映、シナノ
スイート、めいげつ 名月、ふじなどいろいろな種類
を届けられました。
こん 今シーズンのりんごも17日がさいしゅう 最終で
す。よくかんであじ 味わってた 食べましょう!