



平成30年

11月給食だより



黒部市学校給食センター

11月29日は、黒部地場産学校給食の日
黒部の大自然のめぐみを味わおう

11月29日(木)は「第4回黒部地場産学校給食の日」です。黒部でとれた食材をたくさん取り入れた給食です。各小学校では、市内の給食食材の生産者や生産にかかわりのある方々をお招きした会食を予定しています。食材生産にかかわる方々のご苦労に感謝しながら、地元の味を味わいましょう。

「地產地消」

新鮮·安心·安全



食料自給率の向上

作ってみよう！

サンラータン

輸送コストを減らし
環境にやさしい



生産者や食べ物への感謝の気持ちが高まる

地域の自然・食文化・産業への理解が深まる

今月の黒部産食材

- ・黒部米
 - ・名水ポーク
 - ・キャベツ
 - ・はくさい
 - ・フローラリー
 - ・ねぎ
 - ・にんじん
 - ・なめこ
 - ・米粉
 - ・大豆
 - ・さといも
 - ・りんご
 - ・調理の生乳
 - ・れんこん

【材料(4~5人分)】

- ・鶏がらスープの素 小さじ1
 - ・塩、こしょう 少々
 - ・しょうゆ 小さじ2
 - ・酢、酒 各小さじ2
 - ・ラー油 好みで
 - ・片栗粉 大さじ1
 - ・卵 1個

【作り方】

- ① 鶏もも肉は1cm角に切る。春雨はぬるま湯で戻しておく。にんじん、しいたけはせん切り、チンゲン菜はざく切り、水煮だけのこは短冊切り、しょうがはすりおろし、ねぎは小口切りにする。
 - ② 鍋に水(700ml)を入れ沸騰させる。にんじん、鶏がらスープの素、鶏もも肉、酒を加え、再沸騰したら、だけのこ、しいたけ、春雨、チンゲン菜を加える。
 - ③ 塩、こしょう、しょうゆ、酢、ラー油(好みで)、しょうが、ねぎを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
 - ④ 最後に、溶き卵を回し入れる。

※ ★ (卵を主とするおかず)

☆ (つなぎやマヨネーズ等に含まれるものなど) のついた献立には卵が使われています。

※ 都合により献立を変更することがあります。