

# 6月15日(火)

けんみん ひ けんさんひん ほじょきゅうしょく  
**県民の日 県産品補助給食**

ミヤリーの  
ミルクプリン

だいづもやしの  
キムチあえ

あゆのかんろに

むぎいごはん

かんぴょうと  
にらのみそしる

きょうの給食メモ

かんぴょう  
**干瓢...**

栃木県の生産量は、全国で1位です。栽培面積・生産量とも全国の95%以上を占める栃木県の特産物です。

今日の給食では、味噌汁の中に干瓢が入っていますが、他にも干瓢巻きや炒め煮、ごま酢和えなどたくさんの料理に使われます。

干瓢が苦手な人でも、「おいしい!」と

思える料理があるかもしれません。

保健給食委員会 齋藤 愛純

ぜひ、一口 挑戦して、食べてみましょう!!



栃木県の郷土食として、鮎の甘露煮をいただきました。鮎の頭を食べることに、初めは少し躊躇する場面もありましたが、身はほどけるほど柔らかく、甘く味付けされていたので、とても食べやすかったです。

学校給食は、食の伝統を繋げていく役割も担っています。

