

そりつ しゅうねんきねんこんだて か め しょうかい きょう さいしゅうび
創立50周年記念献立、5日目の紹介です！今日で最終日でした。

令和3年11月30日(火)

食育推進チーム

ランチタイム通信

ランチタイム通信第23号！！

きょう じ ば さんぶつかつようこんだて はなし
今日は『地場産物活用献立』のお話です。

みつぎょうようごがっこう が
三ツ境養護学校 開校したのは、
1971年です



「 じ ば さんぶつかつようこんだて 地場産物活用献立 」

か め じ ば さんぶつ つか こんだて こう ねん せいと
5日目は『地場産物を使った献立』がテーマで、高B3年の生徒が
かんが こんだて
考えた献立です。

のうえんげいはん せいと さいばいしゅうかく だいこん きゅうしょく ちょうり ていきょう
農園芸班の生徒が栽培収穫した「大根」を給食で調理し、提供
します。しゅん だいこん あま ぶくさい だいこん
旬の大根はみずみずしく甘みがあります。副菜の「大根と
かぶのサラダ」と汁物の「豚汁」にも使います。

じ ば さんぶつ つか
地場産物を使うと、どうしてよいのでしょうか？

1. しゅん しょくざい えいようか たか
旬の食材なので、栄養価が高い。
2. でまわ ねだん やす
たくさん出回るので、値段が安い。
3. ほうふ しょくざい あじ こ かん
うまみが豊富で、食材の味が濃く感じられる。

すべ せいがい
1・2・3全て正解です！！

しゅん めぐ かんしゃ
旬の恵みに感謝して
た
食べましょう。



きょう きゅうしょく

今日の給食



こう のうえんげいほん おい だいこん
高B農園芸班のみなさま、美味しい大根

ありがとうございました♪

じょうしょく
〈常食〉



こうきしょく
〈後期食〉



ちゅうきしょく
〈中期食〉



しょきしょく
〈初期食〉

