

給食紹介

令和 5年 7月 12日(水)

コッペパン クリームチーズ 牛乳
鶏肉とトマトのニョッキ 安総とうもろこし

200個のとうもろこしを
1/3カットして、蒸しました。



地場産給食～安中市内産～

今日の『とうもろこし』は、安中総合学園高校で栽培されたものです。

『とうもろこし』は、1年に1度の期間限定のメニューです。今が旬、いちばん美味しいこの時期に、おいしく食べてほしい！と安中総合学園高等学校のみなさんが給食に合わせて栽培してくださいました。冷凍コーンは、給食では年間を通して使用していますが、とうもろこしの収穫は、6月～9月にかけて行われます。とうもろこしは、でんぷんや糖分を多く含み、頭や体を動かすエネルギー源になります。ビタミンや食物繊維も豊富でヘルシー食材です。

その他、にんにく、たまねぎも安中総合学園高等学校で栽培、トマト、なすは安中市内の生産者が栽培してくださいました。

毎日暑い日が続きます。釜の周辺の室温は、40℃にもなります。暑い中、調理員さんは、みなさんのために愛情いっぱいの給食を作っています。食材を栽培してくださる生産者の方々や安中総合学園高校のみなさんは、この暑い日差しの中、野菜を栽培してくださいました。

毎日美味しい給食をいただけることに感謝しながら味わってくださいね。