

# 給食紹介

令和 5年 7月 18日(火)

## ごはん 牛乳 焼き肉 とおあし汁 笹だんご

“安中をアピールする給食を”と安中市学校栄養士会で考案した愛情たっぷり”安中メニュー”です。全国的にも有名な“安政の遠足”と安中市内で生産されている食材の“とうなす(かぼちゃ)・おくら・あぶらあげ・しいたけ”の頭文字 と・お・あ・し をかけて“とおあし汁”とネーミングしました。この他にも、安中市内産や群馬県内産食材を使用して作ります。ぐんまのおいしさがギュッとつまった一品です。是非、味わって食べてください。  
～みなさんに親しんでいただけると嬉しいです。～



## スタミナUP↑↑ & 安中メニュー

安中市をアピールするメニューとして、『とおあし汁』は安中市のとおあしマラソンにちなんで、平成25年に安中市学校栄養士で考えた給食メニューです。

この遠足の歴史は古く、江戸時代(西暦1855年)に当時の安中藩主「板倉勝明」(いたくらかつあきら)公が藩土をきたえるために碓氷峠まで徒歩競走をさせ、その着順を記録させたことがはじまりで、日本のマラソンの発祥といわれています。

このとおあし汁は安中市の給食でしか食べられません。なす・オクラ・油揚げ・しいたけ・ねぎなどの地場産の野菜もたくさん使ってだしの香りや新鮮な野菜のうまみも味わって食べてくださいね。

『焼き肉』の豚肉は栄養満点。にんにくをプラスしてスタミナUP↑しました。ウイルスなどに負けないよう、しっかり食べて、免疫力をUP↑しよう。