給食紹介　令和 5年 10月 26日(木)

豚丼(ごはん)　牛乳
小松菜サラダ　いもけんぴパリッシュ

安中総合学園の"小松菜"

地産地消

今日は、群馬県＆安中市産食材をたくさん使用した給食です。

『豚丼』の食材は？　どんな食材が使用されているでしょうか。豚肉・たまねぎ・下仁田ねぎ・しらたき・なると・生姜を調味料でコトコト煮ました。安中市内産の下仁田ねぎ、豚肉（肩ロース肉）県内産のしたらきなど地場産食材をたくさん使いました。

『小松菜サラダ』は、安中総合学園高校で有機栽培していただいた“有機小松菜”を使用しています。

今日の給食でも群馬県産食材がいっぱいのメニューです。安中総合学園高校の“小松菜”安中市内の“下仁田ねぎ”“豚肉”など、私たちの地元、群馬の恵みに感謝して味わってください。まさに“地産地消”の給食です。

～給食では、食事を通して食文化もお伝えしています。～

是非、感想も聞かせてください。