

# 給食紹介

令和 7年 5月 9日(金)

## ごはん 牛乳 豚肉の秋間の梅ソース キャベツの浅漬け とおあし汁



“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）・オニオン（たまねぎ）・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詰まった一品。味わってください。



## 安政遠足（とおあし）

今日は、とおあしメニューです。今週末、5月11日(日)に予定されている「安政遠足 ～侍マラソン～」の応援メニューです。

遠足（とおあし）は、江戸時代、安中藩主が藩士の心身鍛練の目的で、安中城から碓氷峠まで徒歩競争させたことが、はじまりとされています。今日は、とおあしの頭文字をなぞった材料を使った「とおあし汁」です。どんな食材が入っているのか?? 考えながら味わってください。

とうなす（かぼちゃ）・オニオン（たまねぎ）・あぶらあげ・しいたけ  
その他、安中市内産の“なす”“秋間の梅”も使用しています。  
給食では、積極的に地場産食材を使用しています。  
地産地消に取り組んでいます。

