

今日は「群馬県内の食材をたっぷり使った献立（高崎丼）」でした。



放送原稿を紹介します。

### 『高崎丼について』

「高崎丼」は高崎市の給食でよく出ているメニューです。高崎市はすぐ隣なので、みなさんもなじみが深いのではないのでしょうか。

高崎丼は、高崎市で多く生産されているチンゲンサイをたっぷり使うのが特徴です。高崎市は群馬県内でチンゲンサイの生産量が1位です。

チンゲンサイはあくがなく、煮崩れしにくいので、サラダや和え物、煮込み料理などにしてもおいしく食べられる野菜です。その他の具材のネギは安中産、にんじんやしいたけや豚肉も群馬県産を使っています。

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることを目的としています。学校給食は「生きた教材」です。この機会にお家でも給食について話し合えるといいですね。

## 【安全で温かい給食が食べられる工夫】



### ①「消毒保管庫」

おぼんや、食器等が入っていて毎日熱風消毒しています（80℃以上まで温めています）。給食をよそるときは食器が温かくなっています。



### ②「二重食缶」

料理の温度が外気温に影響されないように、二重になっていてさめにくくなっています。少し重たいですががんばって運んでいます。