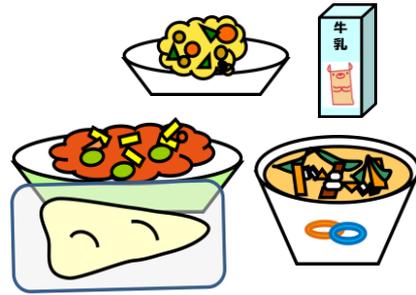


30日は、野々市の献立です！



のっぺィ

ナン 牛乳
ヤーコンとだいのキーマカレー
ポテトバジルサラダ
ののいちやさいのスープ



きょう きゅうしょく ののいち のうか つく
今日の給食は、野々市の農家のみなさんのおかげで作ることができました。
それぞれのメニューに野々市産の食材を使っています！

ヤーコン



1つのなえに、たくさんのヤーコンがないます！

ののいち ヤーコン くらぶ かたがた つく
野々市ヤーコン倶楽部の方々が作ってくれたヤーコンです。

さつまいものような形をしていますが、
食べると、あまくてシャリシャリとくだもの
の梨のような歯ごたえがするのが特ちょう
です。

ヤーコンには、おなかの調子をよく
してくれるオリゴ糖がたくさんふくま
れています。

だいず

ののいち はやし のうさん はやし つく
野々市の林農産の林さんが作ってくれた
だいずです。

だいずは、「畑の肉」といわれるように、
からだをつくるもとになるたんぱく質が、
たくさんふくまれています。



じもと
地元でつくられている食材は、収穫してから私たちのもとへ届くまでの
じかん みじか
時間が短いので、しんせんです。つくっている人がちかくにいるので、あんしん
食材を運ぶエネルギーも少なくすむので、環境にもやさしいです。