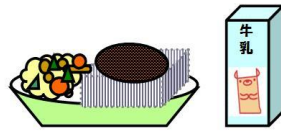


26日は、野々市メニューです！

今日のこんだて

ごはん 牛乳
ヤーコンいりミートローフ
ポテトバジルサラダ
野々市産大豆のトマトスープ



地元野々市の
野菜を
使いました！



ミートローフに野々市産のヤーコンを加えました。シャキシャキとした食感を味わってください。また、サラダのドレッシングに使われているハーブ、トマトスープの大豆は野々市産です！



野々市産「ヤーコン」

野々市市ヤーコンくらぶの農家さんたちが作ってくれたヤーコンです。

ヤーコンは、さつまいものような形をした野菜です。おなかの調子をよくしてくれるオリゴ糖がたくさん入っています。

あまくて、くだものの「なし」のようにシャリとした、はごたえがとくちょうです。

ヤーコンを、掘りおこすと、1つの苗にこんなにたくさんのヤーコンがなっています。



地元で作られている野菜は、しんせんで、作っている人がちかくにいるのであんしんですね。はこぶのためのエネルギーも少なくてすむのでかんきょうにもやさしいですね。



野々市産「大豆」

野々市「林農産」の林さんが作ってくれた大豆です。大豆は「畑の肉」といわれるように、たんぱく質が多く含まれています。今日は、柔らかく煮てから、スープにいれました。栄養たっぷりのトマトスープです。



今日の給食は、野々市市の農家のみなさんのおかげで作ることができました。

農家のみなさんは、おいしいお米や野菜を作るために、毎日いっしょうけんめい畑や田んぼのお世話をしています。

作ってくださる人にかんしゃして、おいしくいただきます。