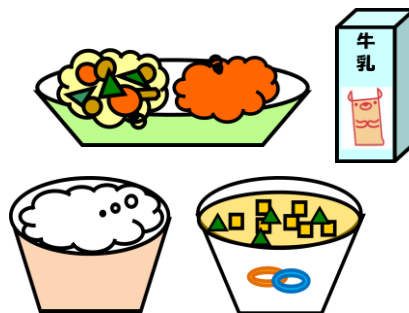


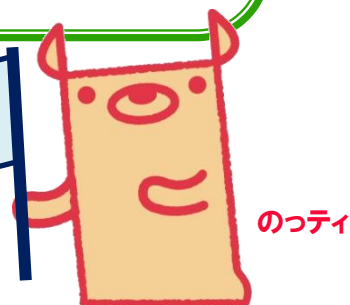
26日は、野々市の献立です！

今日のこんだて

ごはん 牛乳
のいちハーブチキン
チョップドサラダ
じばさんやさいたっぷりみそしる



野々市産の食材を使用したメニューです♪



野々市産「ハーブ」

野々市の「けやき野苑」で作られたハーブを届けてもらいました。ハーブチキンには、バジル・ローズマリー・レモングラスの3種類のハーブを使っています。ハーブのよい香りが、お肉のうま味を引き立ててくれます。

野々市産「大豆」

野々市の「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、からだをつくるもとになるたんぱく質が多くふくまれています。今日は、栄養たっぷりの大豆を、チョップドサラダに入れました。

野々市産「やさい」

地元でつくられている野菜は、収穫してから私たちのもとへ届くまでの時間が短いので、しんせんです。つくっている人がちかくにいるので、安心です。野菜をはこぶのためのエネルギーも少なくすむのでかんきょうにもやさしいですね！

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、安心安全でおいしいおこめややさいを作るため、毎日いっしょうけんめい畑やたんぼをお世話しています。

作ってくださる人に感謝しておいしくいただきます！

