

6月



きゅうしょくセンターだより

中野市北部学校給食センター

2025年6月20日(金)

No.52

きょうのこんだて

ごはん

ぎゅうにゅう

きの^{じる}こ汁

にじますの^て照^やり焼き

の^{ざわなづ}さわ菜漬^あけ和え



きょう^{じもと}今日は地元の食材をたくさん^{つか}使って「食育の日献立」にし
ました。

^て照^やり焼きにしたにじますは、サケの^{なかま}仲間で、明治時代にア
メリカから^{つた}伝わってきた^{さかな}魚です。きれいな^{ちかすい}地下水がある^{ちいき}地域
での^{ようしよく}養殖が多く、日本で^{おお}最初に^{さいしよ}養殖されたのは^{ようしよく}長野県の^{ながのけん}明科
^{あかし}町（現在の^{なまち}安曇野市）だったそうです。

きょう^{やま}今日は、おとなりの山ノ内町や^{うちまち}木島平村で^{きまだいらむら}育てられたもの
を^{つか}使いました。^{ながのけん}長野県はきれいな水が^{みず}たくさん^わ湧くので、に
じますを^{そだ}育てているところがたくさんあるのです。

きの^{じる}こ汁には中野市産のきのこを^{なかのし}たっぷり^{さん}と^{つか}使っていま
す。^{とく}特に^{ちや}茶えのきは、^{きゅうしよつか}給食に使っているところがあまりな
い、^{きちよう}貴重なきのこなんですよ。

の^{ざわおんせんむら}ざわ温泉村が^{はつしょう}発祥といわれる^{のざわなづ}野沢菜漬^{つか}けを使った^あ和え物と
^{いっしょ}一緒に、^{じもと}地元の^{めづ}恵みを^{あじ}たっぷり^{あじ}味わってくださいね。