阪南市

|  |  |
| --- | --- |
| **献立名** | **使用地場産物** |
| **◇ごはん**  **◇かす汁**  **◇牛肉と大豆の煮物**  **◇阪南のりの佃煮**  **◇牛乳** | **◇酒かす**  **◇生のり** |
| **【アピールポイント】**  **阪南市唯一の酒造会社「浪花酒造」は今から約300年前、江戸時代の享保年間に創業した老舗の会社です。尾崎地区は、和泉山脈からの豊富な地下水に恵まれ、その地下水で酒の仕込みを行なっています。子どもたちに地元産の酒かすを味わってもらいたいとの想いから、学校給食では、毎年提供していただいている「酒かす」を使った「かす汁」を、学校給食週間に出しています。**  **大阪湾で海苔の養殖が盛んに行われていた1970年頃、当時は泉佐野市から岬町の深日までの漁港で70軒近く海苔養殖業者がありましたが、現在では阪南市内の3軒のみになりました。**  **栄養豊富な大阪湾で育ったのりは漆黒の風味豊かな味わいで、学校給食では生産者から直接仕入れて「海苔の佃煮」に炊き上げます。1月～3月の期間限定メニューです。** | |

平成30年度

