松原市

平成30年度



|  |  |
| --- | --- |
| **献立名** | **使用地場産物** |
| **◇枝豆ごはん****◇鴨汁****◇茄子と豚バラの味噌炒め****◇タコときゅうりの酢の物****◇国産みかんゼリー****◇牛乳** | **◇茄子****◇玉ねぎ****◇胡瓜****◇合鴨****◇青ねぎ** |
| **【アピールポイント】****家庭では取りにくい野菜を多く取り入れ、バランスの取れた献立を心がけています。****地場産の旬の野菜を組み入れ、毎月の献立表には「生産者の紹介コーナー」を設け、いつ、誰が、何を・・・と、生産者の顔入り写真とコメントを掲載しています。****新鮮な野菜の味を味わうことで、子ども達の食への関心を高めます。****給食指導を通じて、直接児童に献立（食材）の特徴や、調理員が給食を作っている様子を伝えることで身近に感じ、家庭での会話の話題になればよいです。** |