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。** | |