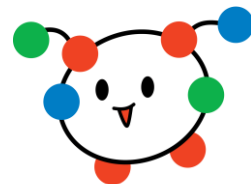


食育だより ~号外~

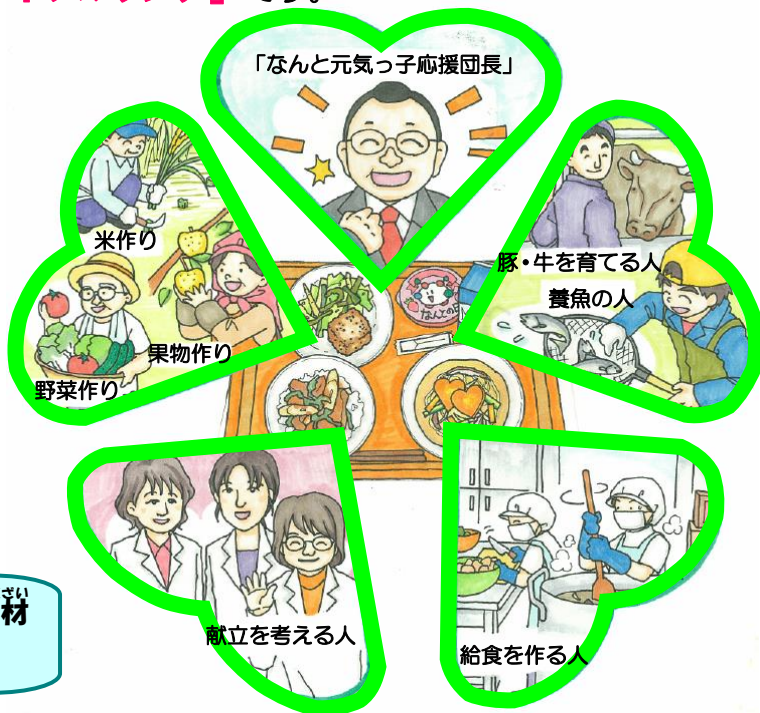
令和4年7月
南砺市立福光中部小学校

なんとハートフルランチ



7月8日(金)の給食は、「なんとハートフルランチ」です。

なんとし とくさんひん つか
南砺市の特産品をたくさん使った、
こころ こもったおいしい 給食を市内
しょうちゅうがくせい
の小中学生がいただきます。
「なんとハートフルランチ」には、
なんとし こども せいちょう ねが おお ひと
南砺市の子供の成長を願う多くの人
おも こ
の思いが込められています。



「7月10日・なんとの日」にちなんで
南砺の地場産物を使用した食育の一環
として実施するものです。



今年は、どんな地場産食材
が使われているのかな？

献立名	地場産食材	特徴
なんとピリ辛丼	米 五箇山豆腐 なんとポーク たまねぎ にら	五箇山豆腐となんとポーク、たくさんの野菜と一緒に炒めて、赤みそや豆板醬で味付けをしたものをごはんにのせていただきます。ピリッと辛い味付けで、暑い夏でも食欲がわきます。
牛乳	牛乳	地元で生産する富山県産牛乳です。
春雨さっぱりあえ	きゅうり	春雨を使った涼やかな和え物です。きゅうりなどの野菜とハム、錦糸卵が入っています。
クリームコーンとトマトのスープ	たまねぎ 小松菜 トマト	クリームコーンの黄色とトマトの赤色、小松菜の緑色と、色鮮やかなスープです。
立野原 いちごヨーグルト	いちご	立野原産のいちごペーストが入ったヨーグルトです。

