



Main table with columns for date, main food, side dishes, and nutritional information. Includes a detailed menu for December and a summary of average nutrition values.

※牛乳は毎日つきます。 ※荇田町のホームページでも献立表を公開しています。

◎ゆく鴨米とくるみ愛米を味わおう!

12月8日は、『有機農業の日』です。給食では、6日(金)にさくさくファーム様、親子の学び舎くろみ様から寄贈していただいた有機栽培米を使用します。有機農業とは、化学肥料や化学農薬を使わず、可能な限り環境にやさしい栽培方法で行う農業のことです。寄贈されたお米は、『ゆく鴨米』と『くるみ愛米』のブレンド米です。ゆく鴨米は、合鴨農法で作られたお米です。くるみ愛米は、農薬・化学肥料・除草剤を使わずに自然の力を借りて作ったお米です。真心を込めて作られた環境にやさしいこだわりのお米を味わいましょう。



ひとくちメモ
【献立のねらい】
だんだんと寒さが厳しくなる12月は、寒さに負けない食事ということで、かぜ予防のビタミンAやビタミンCの多い冬野菜を豊富に使っています。また、体が温まる料理を取り入れています。
~日本各地の郷土料理~
11日(水) 大分県
福岡県のおとなり大分県は、海の幸、山の幸に恵まれ、食材の豊かなところで食材そのものを生かした料理が多いのが特徴です。
「とりめし」は、お祭りの時や来客のある時に食べられていたご馳走料理です。
「のっぺ汁」は、中津市山国川流域でよく食べられ、肉類は使わず野菜のみで作る汁物です。
食育の日
毎月19日は、地域の産物について紹介しています。
今月は、18日に、みやこ町の「大根」を紹介しました。
大根は、ビタミンCが多くふくまれています。また、大根は部位によって味が違い、根の先の方は辛味が強く、葉に近い部分は甘みが強いです。みやこ町で作られる大根は、とても大きく、甘みも強いおいしい大根です。
今月の地場産物
荇田町 米 米みそ
みやこ町または行橋市 ねぎ
れんこん 小松菜 大根 白菜
チンゲン菜 はちみつ
さつまいも 米(6日)