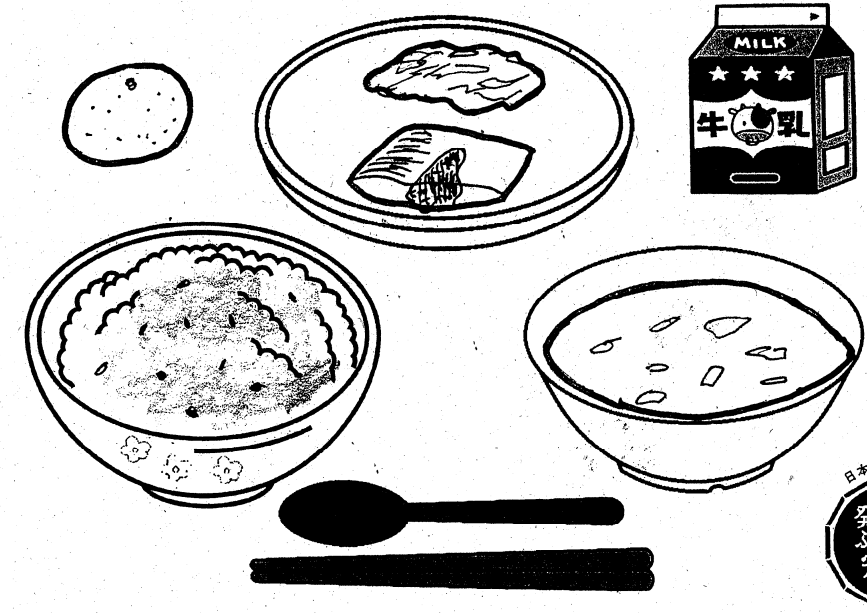


12月11日(日)

紫黒米ごはん 野菜と豆乳のクリームスープ
 さわらのしょうゆこうじソース 切干大根のサラダ
 みかん 牛乳



六粟市は、「発酵のふるさと六粟」と言われていますね。
 それは、「播磨国風土記」に六粟市（現在の六粟市一宮町染河内地区）で日本酒を作ったとされる日本で最も古い記録が残っており、今もなお、豊かな自然の中で人々によって発酵食品を作って食べる文化が伝えられているからです。六粟市の発酵食品の多くは、地域でとれたお米にこうじ菌をつけて発酵させる「米こうじ」で作られています。六粟市には、今でも米こうじを作っておられるお店や、米こうじからお酒や調味料などを作っておられるお店があります。給食でも六粟の発酵食品や季節の食材を大切に使う、六粟ならではの味をみなさんに届けたいと考えています。

今日の給食の材料を紹介します！

☆切干大根のサラダ
 切干大根... 城下小校区 藤木農園
 ちりめんじゃこ... 瀬戸内海産
 ひじき
 小松菜... 一宮町 山本悠生さん
 しょうゆ... 多可郡 多可町 足立醸造
 (兵庫県産の大豆・大麦を使ったもの)

☆さわらのしょうゆこうじソース
 さわら... 日本海 津居山漁港
 しょうゆ... 山崎小校区
 かつお... 横治こうじ店
 日本酒... 山崎小校区
 山陽五酒造

☆みかん
 かんしゃく... 淡路島 平岡農園
 みかん

☆牛乳
 牛乳... メグミルク神戸工場
 兵庫県産を中心に近畿地方の原乳が集められ、殺菌消毒されたものが届けられます。

☆紫黒米ごはん
 お米(コシヒカリ七分つき米)... 六粟市特別栽培米 ちくさの舞
 紫黒米... 一宮町 紫黒米の会

☆野菜と豆乳のクリームスープ
 とり肉... 播州 白地鶏
 たまねぎ... 千種町 安原敏幸さん
 じゃがいも... 城下小校区 藤木農園
 白菜... 一宮町 生栖宮農組合
 とろろ... 城下小校区 千本益子さん
 にんじん... たつの市 田瀬大勝さん
 しいたけ... 城下小校区 山崎きのこ園
 泉えんどう... 戸原小校区 塚本久幸さん

醤油... 山崎小校区 横治こうじ店
 酒粕... 山崎小校区 山陽五酒造
 小麦粉... 河東小校区 (シロガネコムギ) とれたもの
 全粒粉
 豆乳... 六粟北みどり農林公社のみなさん
 が作られた大豆を 神野小校区のゼンブルー70 兵庫工場 で加工してもらったもの

