



4月の小学校の献立より…

☆平成29年4月19日(水)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:704kcal たんぱく質:30.5g 脂質:23.3g 塩分:3.1g

★主食: ご飯

☆主菜: さばのおろしソースかけ

★副菜: 大豆の磯煮

☆汁物: 酒々井味噌のお講汁

★デザート: 清見オレンジ

☆飲み物: 牛乳

### ～毎月19日は「食育(19)の日」～

私たちの健康を支えているのは、毎日の食事です。間違った食事を続けていると病気のもとになってしまいます。

「食育」とは、いつまでも元気で、健康でいられるように、食について考えたり、学んだりしていこうということです。みなさんが大好きな食べるからです。まずは楽しく、おいしく、そして元気になれる、そんな「食べ物」の話を、これから給食や授業で学んでいきましょう。

### 全国おいしいもの巡り～滋賀県～

今年度も毎月19日の「食育の日」には、「全国おいしいもの巡り」として、日本各地の郷土料理や特産物を紹介していきます。郷土料理とは、日本各地に古くから伝わるふるさとの料理のことです。その地域でとれる食材を利用して、おいしく食べるための工夫がされています。今年度の第1回目は、「滋賀県」です。

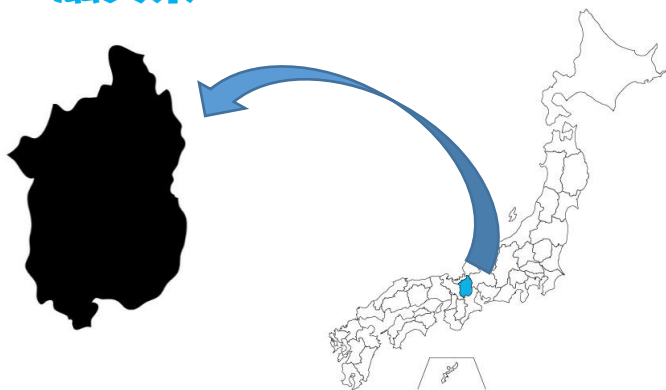
### ～滋賀県のおいしいもの紹介～

#### ★お講汁

滋賀県で古くから作られる料理です。お寺の「お講」という行事の時に、作られる味噌汁です。畑でとれた野菜を持ち寄り、寺の大きな「お講なべ」でゆっくり時間をかけて煮て、野菜のうま味を出します。

給食では、酒々井町の大豆で作られた味噌を使ったお講汁の登場です。大根、にんじん、里芋、ねぎ、豆腐、豚肉が入った具沢山の汁物になりました。

### 滋賀県



### 酒々井味噌のお講汁

