



# 7月の小学校の献立より...

## ☆平成27年7月15日(水)の給食紹介☆

**小学校** エネルギー:650kcal たんぱく質:30.2g 脂質:18.4g 塩分:3.0g

- ★主食：ご飯
- ☆主菜：山賊焼き
- ★副菜：大豆の磯煮
- ☆汁物：おおびら
- ★デザート：冷凍アップル
- ☆飲み物：牛乳

### 全国おいしいもの巡り～長野県～

7月は第4弾として、「長野県」に行ったつもりで、楽しい給食時間にしましょう。

#### ～長野県のおいしいもの紹介～

##### ★山賊焼き

鶏肉をんにくの効いたタレに漬け込み、片栗粉をまぶして油で揚げ、せん切りや手でちぎったきゃべつを添えた料理です。

##### ★おおびら

「大いなる大地」を意味し、大地の恵みである野菜を集めて煮込んだものと解釈されています。冠婚葬祭には欠かせない料理です。

##### ★りんご

長野県のりんご生産量は、青森県に次いで、全国第2位です。

### ～長野県の特産品クイズ～

長野県が全国生産の半分以上を占める、辛い食べ物は何でしょう??

- ① とうがらし
- ② からし
- ③ わさび



長野県

冷凍アップル

山賊焼き



おおびら

#### 答え③わさび

わさびは、きれいな水でしか育つことのできない作物です。辛味成分には、殺菌作用があります。

