

給食 4月 たより



R8.4月

みなまたしがっこうきゅうしよく
水俣市学校給食センター

ぶんせき もと い こし ま
文責 本井 児嶋

地産地消



きゅうしよく じ ばさんぶつ のうか かた ちよくせつきゅうしよく おさ みなまたさん
給食では、地場産物農家の方が直接給食センターに納めてくださる、水俣産の
やさしいとう しょう こんねんど ちさんちしょう すいしん せつきよくてき と い
野菜等を使用しています。今年度も地産地消の推進のため、積極的に取り入れ、
せいさんしゃ かたがた しょうかい
生産者の方々を紹介していきます。



サラダたまねぎ

サラダたまねぎは、普通のたまねぎより肉厚で、みずみずしく、サクサクした食感で
す。糖度が10%以上もあり、甘く、生食に向いています。減農薬で、土壌づくりに特に
あんしん た てま つく
こだわり、安心しておいしく食べるために、手間ひまかけて作られています。

くずわたり
葛渡
まるた
丸田さん



ながさき
長崎
しもだ
下田さん



こんげつ ながさき しもだ くず
今月は、長崎の下田さん・葛
わたり まるた さんが納めてくださ
いました。5月からは、他に湯
で もりした 森下さんのサラダたまね
ぎを使用します。旬の味を
あじ しょう あじ
味わって食べましょう!!



ミネストローネ
サラたまスープ
マカロニのクリーム煮
汁ビーフン
ジャージャーうどん
スパゲティナポリタン など

がつ にち すい
4月22日(水)
つわんこいため



みなまたさん
水俣産のつわんこです!

