

いただきます 11月号

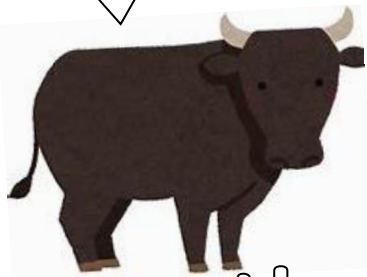
豊能町学校・幼稚園給食会 発行

大阪産タコ・しらすと牛肉が 久しぶりに出ます。

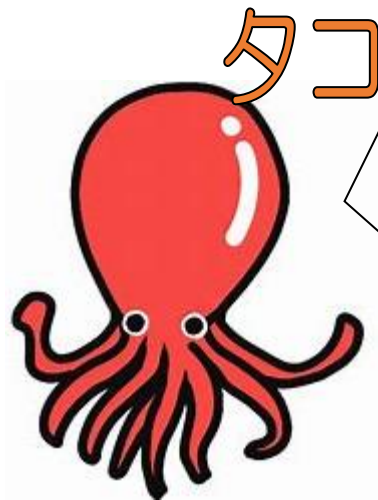
新型コロナウイルスの影響で、国産牛や、海産物の消費が落ち込んだようです。そこで、国(農林水産省)から、補助金が出るので、学校給食で国産牛や海産物を使いませんか?というお知らせがきました。豊能町では、牛肉を東能勢地域にある大安さんから、大阪産のタコ、しらすを大阪府学校給食会から仕入れることになりました。

みなさんが食べることで、消費が増えます。すると、生産者さんも励みになります。みなさんも、給食を通して経済をまわす役割をしているのですよ。

たんぱく質以外にも、鉄分や、ビタミンB群なども豊富に含まれています。みんなの体を作るお手伝いをしますよ。



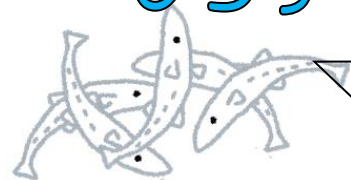
牛



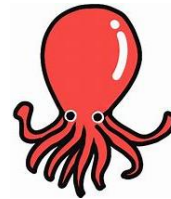
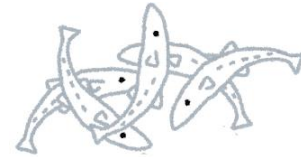
タコ

脂質が少なく、タンパク質が豊富です。タウリンという栄養素もたくさん含まれていて、コレステロールを下げて血をさらさらにしたたり、肝臓の働きを良くしてくれるよ。

しらす



腎の成長を助けてくれる、カルシウムとビタミンDが入っているよ。



~国産牛と和牛の違い~

国産牛は基本的に、日本で飼育・加工された牛を指します。生まれが海外でも、日本の飼育期間が長ければ、国産牛として表示することが可能です。和牛は、日本生まれ日本育ちの限られた品種です。

- 11月6日(金) 牛すき
- 12月4日(金) 牛きしめん
- 3月5日(金) 牛肉とごぼうのしぐれ煮(予定)

※この日以外にも追加で出るかもしれません。

- 11月6日(金) しらすあえ

- 11月16日(月) たこのから揚げ
- 12月22日(火) たこめし
- 2月 たこめし(予定)
- 3月 たこのから揚げ(予定)

<11月に使用する加工食品(一部)>

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

皿うどん麺

小麦粉、なたね油、水

たこ粉付き

真だこ、馬鈴薯澱粉、食塩

さつまいもパン

小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イーストフード、ビタミンC、食塩、スイートポテト

ラビオリ

(皮)小麦粉、小麦たん白、乳酸、リンゴ酸、リン酸ナトリウム、食塩、食用植物油、加工デンプン、水(具)豚肉、パン粉、玉ねぎ、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス

イカ天ぷら

いか、小麦粉、澱粉、揚げ油、米粉、炭酸カルシウム、膨張剤、食塩、こしょう、水、ビタミンB2

白菜キムチ

白菜、鯉節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく

ほうとう

小麦粉、食塩、加工澱粉、水、澱粉、増粘剤(グァー)、水

焼豚

豚もも肉、砂糖(サトウキビ、甜菜)、粉あめ(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、しょうゆ

冷凍ラーメン

小麦粉、かんすい、クチナシ色素