

たべものあれこれ

『食育の日』献立について



今日は食育の日の献立です。

毎月19日は『食育の日』として、食べ物の大切さや食べることについて考える日です。毎月の食育目標にそった和食の献立にしています。

私たちの住む地域でとれた産物を食べることを地産地消といいます。地産地消のいいところは、新鮮で、安心安全、また運ぶ距離も短くなり、環境にもいいといわれています。給食は、できるだけ竹原市内産や広島県内産の食材を使うようにしています。

今日は、吉名町で作られたじゃがいもと「ちゅうげい」さんで作られた小松菜を使っています。味わって食べましょう。

今日の給食の材料について	
竹原市内産	米・じゃがいも・こまつな
広島県内産	牛乳・豚肉・ちりめん・もやし

