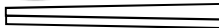
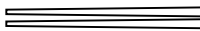


23日 水曜日	 夏みかんジャム  小パン  かぼちゃソテー  茄子とひき肉の スパゲティ 	給食のパンについて 23日(水) 山口県が全国ではじめて、推奨品種に採用した「せときらら」という品種の小麦を使用しています。生産地は、山口市、柳井市、田布施町、山陽小野田市、宇部市などです。山口県では、平成24年から、県内すべての学校給食パンについて、山口県産米粉10%、山口県産の小麦粉90%を使用した米粉パンを導入しています。地産地消とは、地域で生産されたものを、その地域で消費することです。地域で生産された農産物を地域で消費しようとする活動をとおして、農業者と消費者を結びつける取り組みです。	
24日 木曜日	 小野茶ムース  たちうおのあんかけ  ごはん  ビーフンスープ 	たちうおについて 24日(木) 今日はたちうおについて説明します。たちうおは、全長1.5mにもなるからだ細長くて、ひらたく、尾の部分が銀白色の魚です。初夏から秋にかけてが旬のさかなです。海上にうきあがって、頭を上にして、たちおよぎをすることもよく知られています。瀬戸内海でよくとれる魚です。タンパク質を多くふくむ魚です。今日は野菜のあんかけと一緒にいただきます。	
25日 金曜日	 やきぎょうざ もやしいため  ごはん  マーボーなす 	なすびについて 25日(金) 今日はなすびについて説明します。なすびは、インド原産の植物で日本でも古くから栽培されています。日本へは、平安時代に中国を通して伝えられたといわれます。なすびという名前は夏にとれる野菜なので、夏の実となり、ナツミ、なすびとよばれるようになりました。なすびには、体の調子をととのえるビタミンが含まれます。糖質や脂肪を体のなかでエネルギーにかえる働きがあります。今日は、マーボーなすの料理に登場です。	