全国学校給食週間

～兵庫のおいしいものめぐり～

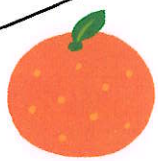
全国学校給食週間は、学校給食について、もっと考え、もっと知ろう！という1週間です。今年も「兵庫のおいしいものめぐり」をテーマに、兵庫県のおいしい食材が給食に登場します。

26日(月) 27日(火) 28日(水) 29日(木) 1月30日(金)

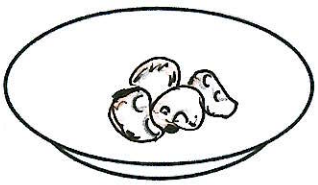
ゆで干し大根(稲美町産)

ゆで干し大根は、稲美町の郷土食です。千切りにした大根を干してから、蒸して再び干すのが特徴です。切り干し大根との違いを味わってください。

米
(播磨町、加古川市)



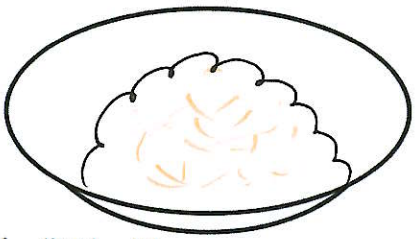
みかん



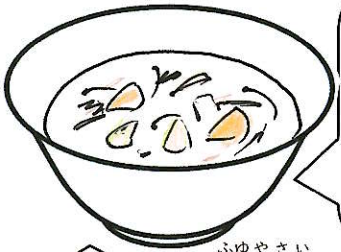
たこの唐揚げ

牛乳
(兵庫県産)

ちりめんじゃこ
(兵庫県産)



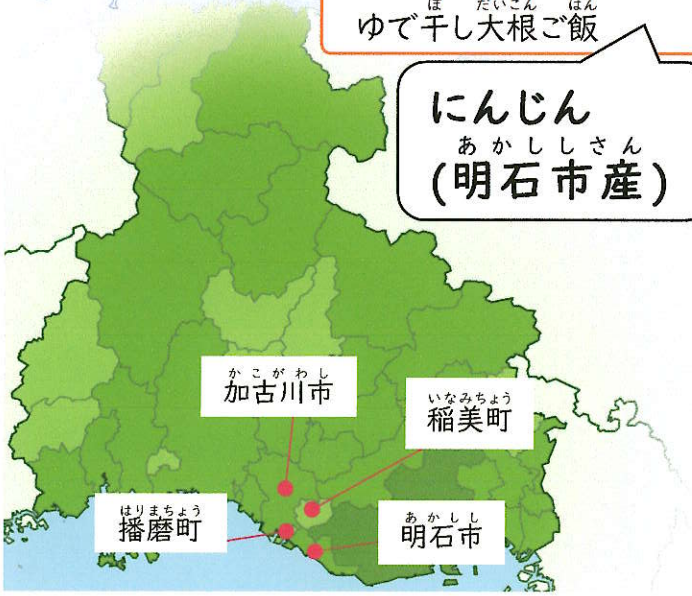
ゆで干し大根ご飯



冬野菜のスープ

白菜
にんじん
(明石市産)

にんじん
(明石市産)



大根 (稲美町産)

今日のスープは、稲美町近隣で収穫された旬の大根を使用しています。冬に収穫される大根は、みずみずしくて甘味が強いと言われています。