



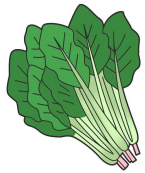
一宮を食べる学校給食の日

12月は、毎年恒例の「一宮を食べる学校給食の日」を実施します。みなさんは一宮市でどんなものがよく作られているか知っていますか？給食では、なるべく愛知県で作られたものを使うようにしていますが、12月は愛知県の中でも、みなさんが住んでいるこの一宮市で採れたものをたくさん使います。

さつまいもごはん 牛乳
かきたま汁 ほうれんそう入り肉団子
だいこんサラダ

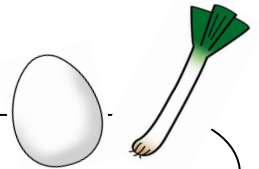
<ほうれんそう入り肉団子>

一宮市でとれたほうれんそうを使います。大和町のあたりでよく作られています。冬に採れるほうれんそうは栄養たっぷり！



<かきたま汁>

浮野の卵と愛知県産のおぎを使います。浮野の卵は普通の卵よりも味が濃くておいしいよ。一宮市では千秋のあたりで作られている「千秋おぎ」が有名です。



<だいこんサラダ>

一宮市で作られただいこんをつかったサラダです。



<さつまいもごはん>

西成地区でとれたさつまいもです。愛知県の小中学校の給食のさつまいもごはんはすべて、一宮市の西成地区で作られたさつまいもを使用しています。

<ごはん・牛乳>

ごはんはいつも、一宮市・お隣の稲沢市で獲れた米、牛乳は愛知県の牧場でしぼられた牛乳です。

