



【給食センター】

兵庫県内で生産された食材を100%使用した給食の実施

給食センターでは、兵庫県内で生産された食材を100%使用した給食の実施に取り組んでいます。地域で生産された物を地域で消費する「地産地消」は、新鮮で安全・安心な食材が得られることに加え、地域の農林水産業を支えていくことにもつながります。

平成23年7月15日の献立には、特に子どもたちの大好きなカレーに福崎町内で生産されたたまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、トマト、なす、にんにくを使用しました。麦ご飯のお米ともち麦もちろん福崎町産です。その他、神鍋高原のきゃべつや淡路島のちりめんじゃこ、ヨーグルトなど、食材を通じて海の幸・山の幸豊富な地元兵庫県の良さを新ためて実感できる機会になったと思います。



〔献立名〕

- ・もち麦ごはん
- ・夏野菜カレー
- ・キャベツのちりめん和え
- ・ヨーグルト
- ・牛乳

カレー大好き！
野菜もお米も福崎産
とってもおいしいね。

★大きな釜で、600～800食分を煮込みます



ごちそうさま～！
返って来た食缶は空っぽ
でした。

