

えいようメモ

9月16日(火)

桜川市学校給食センター

きょう きゅうしよく
今日の給食

さくらがわ し し せい し こう しゅうねん いわ きゅうしよく
桜川市市制施行20周年お祝い給食



きょう 今日のこんだて

- ・ごはん ・ぎゅうにゅう 牛乳
- ・やまざくらぎゅう 山桜牛のプルコギ
- ・きりぼしだいこん きりぼしだいこん チーズのサラダ
- ・わかめスープ
- ・いわ お祝いぶどうゼリー

きょう きゅうしよく さくらがわ し し せい し こう しゅうねん いわ きゅうしよく きょう
今日の給食は「桜川市市制施行20周年お祝い給食」です。今日から
にち か かん さくらがわ し たんじょう しゅうねん いわ き かん
19日までの4日間は、桜川市誕生20周年をお祝いする期間です。

きょう さくらがわ し せいざん やまざくらぎゅう はじ ていきょう やまざくらぎゅう
今日は桜川市で生産された「山桜牛」を初めて提供しました。山桜牛
いち ど あか う こま にく み で とくちょう
は、一度赤ちゃんを産んだことのある牛です。長い期間大切に育てられた
ため、脂身はきめが細かく、お肉にうま味がよく出ているのが特徴です。
きょう やまざくらぎゅう ちょうりいん
今日は、山桜牛をプルコギにしました。調理員さんが、みなさんにおいしく
た いっしょうけんめいつく
食べていただけるよう、一生懸命作ってくれました。

しよくいどう が じっさい ぼくじょう い やまざくらぎゅう そだ よう す
食育動画では、実際に牧場へ行き、山桜牛が育てられている様子や、
せいさんしゃ かた と い らん
生産者の方へのインタビューを取り入れたので、ぜひご覧ください。

きょう しゅうねん いわ
また今日は、20周年お祝いのロゴマークをプリントした、ぶどうゼリーを
とくべつ つく
特別に作りました。

わたし す さくらがわ し たんじょう しゅうねん いわ
私たちが住む桜川市誕生20周年を、みなでお祝いしましょう。