



県産品100%の給食で 食に関心をもってほしい

11月16日（水）、町の小中学校で青森県産の食材だけを使用した学校給食「県産品100%給食」が提供され、子どもたちは地元食材のおいしさを味わいました。

町では毎年6月と11月に「ふるさと産品給食の日」として地元や県産の食材をふんだんに使った給食を町内の小中学校に提供する食育活動を行っています。16日の献立は県産の「ごぼう入りつくねハンバーグ」や鶴田小学校5年生が育てた大根を使用した「大根のそぼろ煮」、つがるにしきた農協鶴翔ぶどう部会から提供していただいた町特産品の「スチューベン」が提供されました。

県産品の魅力が詰まった給食を味わった子どもたちは「自分で作った野菜が給食に出てうれしい」や「地元で作った食べ物はよりおいしく感じる」など話していました。

鶴田町産含む 青森県産品100%学校給食

11月16日（水）の献立

- ・ごはん（つがるロマン）
- ・牛乳
- ・ごぼう入りつくねハンバーグ
- ・大根のそぼろ煮
- ・豆腐となめこのみそ汁
- ・スチューベン

〈スチューベン〉

「つがるにしきた農協鶴翔ぶどう部会」から無償提供された町特産品のスチューベン

〈ごはん〉

鶴田町産の「つがるロマン」を使用

〈大根のそぼろ煮〉

鶴小5年生が授業で育てた大根を使用

〈ごぼう入りつくねハンバーグ〉

収穫量日本一の青森県産ごぼうを使用

〈牛乳〉

県産の牛乳を毎日1本（200ml）

〈豆腐となめこのみそ汁〉

給食応援隊が育てた「長ねぎ」と道の駅つるたの「豆腐」と「おからみそ」を使用



鶴田町産の食材

お米、豆腐、おからみそ、大根、長ねぎ、スチューベン