だいすき川俣
夏野菜いっぱいメニュー

県の補助事業「ふくしま旬の食材等活用推進事業」を活用し、７月３日に町内・県内産の食材を多めに使用した学校給食で提供されました。安全で安心な美味しい給食を食べることができるのは、生産者の皆さんがいるからです。今回そんな生産者の声をお届けします。

【この日のメニュー】
黒米入りごはん / 川俣シャモのみそグルト焼き / 川俣町産きくらげのピリ辛サラダ / 川俣夏野菜とシャモ卵のスープ / 牛乳 / ふくしま桃ゼリー

私が作りました

玉ねぎ

野菜を嫌いになる子が少なくなるように独自の肥料配合で糖度が10を超える玉ねぎを栽培しています。無農薬で栽培していて、今年は種無しのピーマンや長ナスなども栽培しているので美味しく食べてもらえたら嬉しいです。

菅野 昌美（まさみ） さん

川俣小学校３年
渡辺 莉那（りな） ちゃん

給食の感想を聞きました！

今日の給食は普段食べることのできない川俣シャモを食べることができて良かったです。歯ごたえがあって食感を楽しんで食べました！また、夏野菜がたっぷり入っていて野菜が好きなのでサラダはたくさん食べました！また川俣町の食材を使った給食が食べたいです！

川俣シャモのみそグルト焼き
（町内産食材：川俣シャモのモモ肉、増田屋さんの味噌）

プニプニして美味しいよ！

私が育てました

川俣シャモ

川俣町の子どもたちに川俣シャモを食べてもらう機会ができて嬉しいです。品質管理を徹底して育てているの安心して食べてほしいです。噛めば噛むほどジューシーな味が出てくるのが川俣シャモの最大の魅力です。

佐久間 清（きよし） さん

給食センターの裏側を初公開！

給食センターで使用している厨房機器について町公式 Youtube にて紹介しています。普段見ることのできない給食センターの裏側をぜひご覧ください。

動画はこちらから！

調理員の皆さん

私が作りました

ズッキーニ

野菜嫌いな子どもたちが、給食で残さず少しでも美味しく野菜を食べることができるように食感がしっかりとあり、味にクセのないズッキーニを作りました。これからも美味しく野菜を食べてほしいと思います。

廣野 幸浩（ゆきひろ） さん

川俣夏野菜とシャモ卵のスープ

（町内産食材：トマト、玉ねぎ、ズッキーニ、さやいんげん、卵）

川俣産きくらげのピリ辛サラダ

（町内産食材：きくらげ、きゅうり）

私たちが作りました

黒米

粘り気が強く、白米と一緒に炊くと薄紫色になる「黒米」。古くからお祝いごとの時に出す米として珍重されてきました。子どもたちには食感や色を楽しんで食べてほしいと思います。

本田 勝信（かつのぶ） さん
安子（やすこ） さん

黒米入りごはん

（町内産食材：米、黒米）

私が作りました

きゅうり

夏にかけて旬を迎えるきゅうりは、新鮮なほど甘味があり、子どもたちにはみずみずしさと歯触りを楽しんでほしいです。孫が中学生なので孫や孫の友達から、自分のきゅうりが給食に使われた時に感想を聞くのが楽しみです。

齋藤 克弘（かつひろ） さん

お家でつくる 学校給食

川俣シャモのみそグルト焼き

【材料】

・川俣シャモ　1切れ（50g）
A
・増田屋さんの味噌（4g）
・三温糖（0.3g）
・本みりん（1ml）
・ヨーグルト（5g）

【作り方】

❶シャモに混ぜ合わせておいたAをからめ、20分なじませる。
❷200℃に温めたオーブンで14分焼く。

川俣産きくらげのピリ辛サラダ

【材料】

・生きくらげ（4g）
※乾燥きくらげを使用する際は0.6g。水で戻してからご使用ください。
・きゅうり（15g）
・もやし（30g）
A
・薄口しょうゆ（1.8ml）
・米酢（1ml）
・三温糖（0.2g）
・ごま油（0.5g）
・ラー油（少々）
・白いりごま

【作り方】

❶もやしは3分ゆで、冷ましておく。
❷きくらげは、石づきを取り洗ってから千切りし、2分ゆでる。
❸きゅうりは輪切りにする。
❹水気を切った①・②・③・混ぜ合わせておいたAを合わせる。

お家でも給食を食べたいね