

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和4年10月19日



くんせいのお たんご 燻製香る丹後フーズのハム!

丹後フーズは、栗田駅の近くにあり、京都府北部の魅力を商品で伝えたいという思いで、平成30年からハムやソーセージ、ベーコンを作っておられます。

子ども達全員が安心安全に食べることができるように、卵や小麦粉を使わないこと、添加物をできるだけ少なくすることにこだわり、燻製のきいた美味しいハムやベーコンを作っておられます。また、京都府北部の魅力を発信するために、天橋立ワインを使ったソーセージや、近隣の農家さんのお米を使ったソーセージもあります。



「みやづ食の日」って??

毎月19日前後は「みやづ食の日」です。「みやづ食の日」には、宮津でその月にとれる食材をふんだんに使った献立を提供します。宮津の食材を知り、食べることで、宮津のよさを知る日にしましょう。

今日は、**新米**と**ハム**を使った料理です!

みやづ 宮津の新米! つやっ娘米!

今日の給食のお米は、宮津産コシヒカリの「つやっ娘米」という名前のお米です。「つやっ娘米」は特別栽培米として、平成17年から作られています。

こだわっておられることは、農薬を減らして、化学肥料の代わりに、**油かす**を使うことです。油かすはお米を作る期間に4回も分散して使い、手間暇がかかっています。平成27年には天皇陛下にも献上された品質のよいお米です。味わっていただきましょう。

岡本さん



給食時間に動画でも伝えています

油かすは、自然からできた、なたね油を作るときに出たもので、環境にもよいです。

丹後フーズ 阪口さん



丹後フーズのハムを通して宮津の魅力を知ってほしいです!

★クイズ★

Q1 つやっ娘米は化学肥料の代わりに何を使っているでしょうか?

- ア. 農薬 イ. 油かす ウ. ぬか

Q2 丹後フーズではいつからハムやベーコンを作っているでしょうか?

- ア. 平成20年 イ. 平成25年 ウ. 平成30年



クイズ 01/02