

・食育の日給食（11月14日小学校給食メニュー）

甲州ワインビーフのハヤシライス・牛乳・温野菜サラダ・りんご

＊甲州ワインビーフは、山梨県の特産品であるワイン作りの過程で出る「ぶどうのしぼりかす」をエサとして育てられた牛肉です。ぶどうかすは食物繊維が豊富で、皮や種も含まれているため、やわらかい肉質とほんのりとした甘みが特徴の牛肉です。

温野菜のさつまいもは、日照時間日本一といわれる、北杜市明野町で栽培されている「明野金時」です。収穫時期は9月から11月で、太陽の恵みをたっぷり含んだ、とても甘いさつまいもです。

