

【10月18日】食育の日給食

菜めし・とり肉の照り焼き・やさいの磯香あえ・豚汁



* 事情により、「とり肉のすももソースかけ」から「とり肉の照り焼き」に変更しました。下記は事前に作成したものです。

今日は「すももソース」のお話です。私たちが暮らしている南アルプス市は、すももの生産量が全国で1位です。その南アルプス市で育てられた「すもも」を使って、地元の生産者「JA女性部 フレッシュミズ」の方々が「すももピューレ」を作ってくれています。今日は、焼いたとり肉に、すもものソースをかけていただきます。すももピューレができるまでに関わってくれた人たちに感謝し、地域の果物の味を、味わって食べましょう。