



令和7年度

給食だより

高岡市立こまどり支援学校

富山県立高志支援学校高等部こまどり分教室

富山県食育推進月間

11月は「富山県食育推進月間」です。これは、学校給食を通して地産地消をすすめ、家庭・地域・学校との連携をより深めて、心も体も健康な子供たちを育てることを目的に行われるものです。本校では、7日を「学校給食とやまの日」とし、高岡市や富山県内で生産された新鮮な食材をたくさん使った献立を予定しています。

ちさんちしょう

地産地消について考えよう！

地域で生産されたものをその地域で食べることを地産地消といいます。

◎地産地消のいいところ

- ①新鮮 近くで作っているので、新鮮な食材が手に入ります。
- ②安心安全 作った人の顔が分かるので、安心です。
- ③環境に優しい 運ぶ距離が短いので、地球に優しいです。
- ④自給率アップ 食料自給率が上がります。

今月の地場産野菜（高岡市で作られている野菜）



人参



生しいたけ



小松菜



ほうれん草



ねぎ



キャベツ



大根



かぶ



里芋

呉西（ゴーセイ）な日！！の給食 26日（水）

6つの市の小中学校で同じ献立が実施されます。

富山県の呉西地区・6市でとれた食材を、今回は特別に組み合わせ、呉西（ゴーセイ）な給食を実施します。呉西地区のおいしい食材がたくさん入った“ゴーセイ（豪勢）”な給食を味わってください！

<枝豆サラダ>

枝豆やコーン等を使用した色鮮やかなサラダです。

<ゴーセイなメンチカツ>

キャベツ（射水産）と玉ねぎ（砺波・南砺産）、小松菜（高岡・射水産）が入ったメンチカツです。

<6市ミックスゼリー>

なし果汁（射水産）と、りんご果汁（高岡・砺波・小矢部、氷見、南砺産）が入ったゼリーです。

<ハトムギ入りしそごはん>

小矢部を中心とした地域は、ハトムギの生産量日本一です。米と炊いて食べる加工技術も、小矢部で開発されました。

<氷見うどん汁>

氷見で作られる「氷見うどん」は、独特な強いこしともちのような食感が特徴です。

