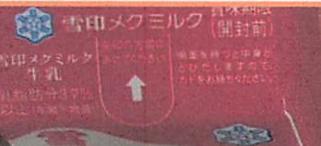


# ☆三田中学校 給食試食会 本日のポイント☆



## ☆副菜:キャベツときゅうりのゆかりづけ☆ (化学調味料不使用)

今日のキャベツときゅうりのゆかりづけには、グルソーを使用していない無添加のゆかり粉と自然塩のみを使用しています。化学調味料は使用していません。



## ☆デザート:初夏のフルーツゼリー☆ (特別栽培農産物を使用)

港区では、安心・安全な給食提供のために、特別栽培農産物の補助があります。今日のフルーツゼリーに使用している果物では、メロン(茨城県産・アンテスマロン)と、さくらんぼ(山形県産・佐藤錦)が特別栽培農産物となります。

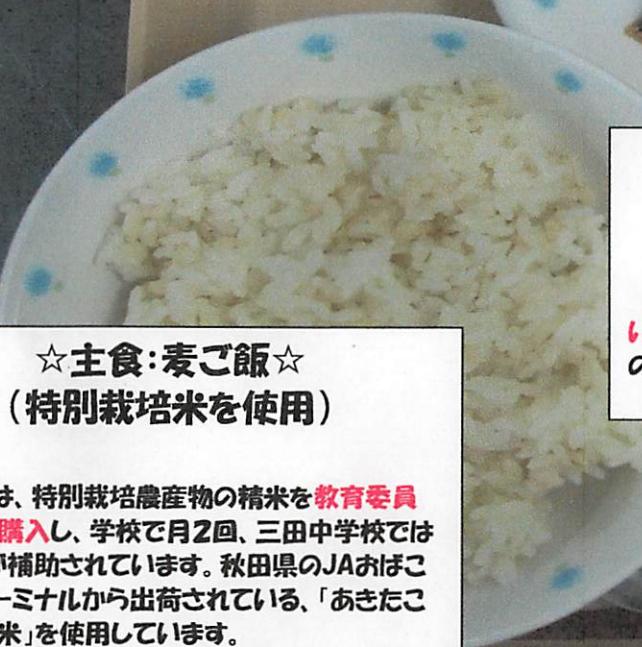


## ☆主菜:サワラの葱ソースかけ☆ (国内産食材の使用)

港区の給食では、生産・流通過程を確認しやすい国内産の食材の使用が推奨されています。今日のサワラは、長崎県産のトロサワラという品種です。

## ☆主食:麦ご飯☆ (特別栽培米を使用)

港区では、特別栽培農産物の精米を教育委員会で一括購入し、学校で月2回、三田中学校では110kgが補助されています。秋田県のJAあほこライスター・ミナルから出荷されている、「あきたこまち花火米」を使用しています。



## ☆汁物:はっと汁☆ (手作りの出汁)

料理は手作ることにより、素材や調理過程が明確となり、安全性の確認が容易になるため、出汁から手作りしています。今日のはっと汁には、昆布とかつお節から出汁をとっています。

