

## ☆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・アンデスメロン)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お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)

料理は手作りすることにより、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、出汁から手作りにしています。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。