

6月19日の放送資料（玉城）

きのう きょう 2かかん がつ じものいちばんきゅうしょく ひ
昨日と今日の2日間は6月のみえ地物一番給食の日です。

2かかん たまきちょうない み え けんない しょくざい
この2日間は、できるだけ玉城町内、三重県内でとれた食材を
おお つか
多く使うようにしています。

米粉パンは、小麦粉と米粉を半分ずつ使って作られています。米粉と小麦粉の3分の1が三重県産です。

ホットドッグのウインナーは三重県産の豚肉を使って作られています。

ぎゅうにゅう み え けんない そだ うし ぎゅうにゅう つく
牛乳は、三重県内で育てられている牛からとった牛乳で作られています。この牛の中には、しもときだ
下外城田地区で育てられた牛も含まれています。

卵のスープのたまごは南伊勢町、ベーコンは三重県内で、ねぎは伊勢市でとれたものです。

オレンジゼリーは、南伊勢町で育ったセミノールをしばった100%ジュースを使っています。

食べ物を育てた人や加工した人、調理した人、そして地域でとれた食べ物に感謝して、味わっていただきましょう。