



益 田 市

令和3年 9月14日
報道発表資料

担 当 課	美都学校給食共同調理場
担当者名	田中 一史
電話番号	0856-52-2312
FAX番号	0856-52-2190
E-mail	chiiki-m@city.masuda.lg.jp

美都学校給食共同調理場「ひきみとの幸献立の日」について

●概 要

美都学校給食共同調理場では、美都地区で取れる野菜やイノシシ肉、匹見地域の特産品であるわさびなど地元で採れる製品を使って、地産地消推進と子ども達に食を通じて地元のおいしい農作物を知ってもらおうと「献立の日」を計画しました。

美都学校給食共同調理場では、地元産品を調達するため、温泉あったか市にある「給食部会」において、調理場と月1回の会合を持ち食材調達の調整を行っており、これにより高い地産地消率を維持しています。

●日程・企画等

- ①実施日 令和3年9月24日（金）
- ②場 所 美都中学校ランチルーム
給食時間 12：40～ （食事を取りながら給食指導）
- ③献立内容 わさびごはん、とうがんのすまし汁、牛乳
ひきみとの産地丼（ナムル、しぐれ）
- ④提供食数 約170食（美都地域内小・中学校及び匹見小・中学校）

●その他

学校内の給食時のことであるため、取材いただける場合は、前日までに美都総合支所地域振興課（電話 0856-52-2312）に連絡してください。

※「ひきみと」とは、「ひきみ」と「みと」を合わせた言葉にしています。

9月24日(金)

ひきみとの幸献立

みなさん、こんにちは。今日は、美都町と、匹見町の豊かな自然の中で育った野菜や特産品をたっぷり使った、ひきみとの幸献立です。わさびごはんには、匹見町の特産品であるわさびの葉を使ったわさび漬、ひきみとの幸井の具には美都町でとりたいのしし肉や、特産品のゆず果汁を使っています。その他にも地元産の食材として、米、切干大根、しいたけ、小松菜、大根、とうがん、にんじん、ねぎ、梨を使っています。ひきみとの幸井は、わさびごはん、ナムルとしぐれ煮を乗せて贅沢に頂きましょう。