

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会

令和6年10月18日



「みやづ食の日」って??

毎月19日前後は「みやづ食の日」です。「みやづ食の日」には、宮津でその月にとれる食材をふんだんに使った献立を提供します。宮津の食材を知り、食べることで、宮津のよさを知る日にしましょう。



今月は、**新米**と**ベーコン**を使った料理です！



みやづ 宮津の新米！つやっ娘米！

新米とは、今年に採れたお米のことを指します。新米は「つや」「風味」「粘り」「香り」がとても良いです。今日は、宮津産コシヒカリの「**つやっ娘米**」という名前のお米です。「つやっ娘米」は特別栽培米として、平成17年から作られています。

こだわっておられることは、農薬を減らして、化学肥料の代わりに、**油かす**を使うことです。油かすはお米を作る期間に4回も分散して使い、手間暇がかかっています。味わっていただきましょう。

岡本さん



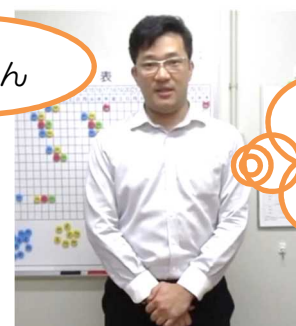
油かすは、自然からできた、なたね油を作るときに出たもので、環境にもよいです。

くんせいやお たんご 燻製香る丹後フーズのベーコン！

丹後フーズは、栗田駅の近くにあり、京都府北部の魅力を商品で伝えたいという想いで、ハムやソーセージ、ベーコンを作っておられます。

子ども達全員が安心して食べることができるように、卵や小麦粉を使わないこと、添加物をできるだけ少なくすることにこだわり、燻製のきいた美味しいベーコンです。今日は、サワラの上にベーコンをのせて焼く「サワラのベーコン焼き」です！

阪口さん



京都府北部の魅力を発信するために、ワインやお米を使ったソーセージも作っています。



給食の時間には、農家さんや調理員さん取材した食の日

動画視聴しています。

～みやづ食の日のクイズ～

Q1 つやっ娘米は化学肥料の代わりに何を使っているのでしょうか？
ア. 農薬 イ. 油かす ウ. ぬか

Q2 丹後フーズでは、何をできるだけ少なくすることにこだわって、ハムやベーコンを作っているのでしょうか？
ア. 水 イ. 塩 ウ. 添加物

クイズの答え 01 イ 02 ウ