



11月もぐもぐ通信



平成 30 年 11 月
高岡市立福岡中学校

日ごとに涼しさが増してきて、日に日に秋の深まりを感じる頃となりました。
秋は海や山のおいしいものがたくさん出回ります。秋の味覚を通して、自然の恵みを
いただくことや食に関わる人の努力について、話し合ってみてはいかがでしょうか。



11 月は 『富山県食育推進月間』

全国では6月が「食育月間」です。県内では、秋から冬にかけて、おいしい地場産品が多い
ことから、11 月にも**富山県食育推進月間**を設けています。月間中は、学校給食に地元でとれ
た農作物や県内で作られた食材を積極的にとり入れます。

富山県では、富山米と新鮮な魚介、野菜、肉等の旬の地場産食材や、地域に伝わる伝統的な
食文化を生かした栄養バランスのよい食生活のことを「富山型食生活」として、推奨していま
す。家族そろって、楽しく、よく噛んで食べましょう。



地域で生産されたものを地域で消費すること
利点は、①新鮮なものを食べることができる。
②旬のものを食べることができる。
③作っている人が分かり、『安心』。

高岡市の学校給食では、年間を通じて高岡市や富山県で生産され
た食材を使用し、地産地消に努めています。



地場産物いっぱいの郷土食を味わおう！

- 2日 学校給食たかおかの日① 国吉りんごパン、なっばコロッケ、グリーンラーメン等
高岡の地場産グルメを給食用にアレンジしました。
- 6日 学校給食たかおかの日② ととまる、高岡の煮〆等
ご当地グルメ「高岡流お好み焼き、ととまる」、煮〆の大根、人参、里芋は高岡産を使用しています。
- 21日 学校給食とやまの日① ハトムギごはん、里芋ハンバーグ、国吉りんごゼリー等
6市連携地場産品献立、『呉西な日！（ゴーセイな日）』の献立です。
- 27日 学校給食とやまの日② ふくらぎのゆず味噌かけ、高岡野菜のあったか汁、
お酢合い、国吉りんご等
富山湾でとれたふくらぎ、お酢合いは富山県の郷土食です。
- 30日 学校給食ふくおかの日 こいチップス、すげの葉あえ等
福岡町の特産品である鯉のフライや菅の葉をイメージした和え物、
たまご屋さんのデザート等、福岡町だけの特別献立です。



家持くん 利長くん