

# 栃木市の特産品を活用した学校給食「とち介ランチ」

## ◆A 献立

### ● ごはん(コシヒカリ米)

学校給食のごはんは、毎回、栃木市産のコシヒカリ米のおいしいごはんです。

### ● ほうれん草と菊のおひたし

### ● 鮭の南部焼き

### ● 牛乳

ぶどうを  
4Pで紹介!

### ● ぶどうゼリー

大平・岩舟地域で生産されたぶどうを使って市内のタカ食品㈱で加工したペーストを使ったゼリーです。

### ● さつまいも汁

さつまいもは藤岡地域で生産されているさつまいもを使っています。藤岡地域のさつまいもは、芋掘り体験もできるそうです。

## ◆B 献立

### ● 牛丼(コシヒカリ米)

学校給食のごはんは、毎回、栃木市産のコシヒカリ米のおいしいごはんです。牛肉も栃木市産です。

### ● 白菜ともやしの和え物

### ● 牛乳

牛肉を  
5Pで紹介!

### ● いちごゼリー

栃木市で生産されたいちごを使って、市内のタカ食品㈱で加工したペーストを使ったゼリーです。いちごはJAしもつけのご協力で学校給食に取り入れられました。

### ● にら玉汁

栃木市で生産されているにらを使っています。にらはJAしもつけのご協力で学校給食に取り入れられました。

A～Dランチまでの4つの献立を各学校の学校給食で提供しました。僕のマークがついているところは、生産者の紹介もしました。



## ◆C 献立

### ● かぼちゃアイス

大平地域産のかぼちゃを使って、市内の釜屋のオーナーと明治フードの協力で作ったアイスです。かぼちゃは大平かぼちゃ愛好会のおかげで学校給食に取り入れられました。

### ● ブロッコリーサラダ

### ● 牛乳

### ● バターロール

### ● 白菜のスープ

宮ねぎを  
6Pで紹介!

### ● 鶏肉の宮ねぎのトマトソースかけ

栃木市宮町産の宮ねぎと栃木市産のトマトを使ったソースを鶏肉にかけました。ホテルの総料理長の料理提案と、JAしもつけ、市内の釜屋のオーナーの協力で作った一品です。

## ◆D 献立

### ● ジャム

栃木市産のいちごまたは、大平・岩舟地域のぶどうを使って、市内のタカ食品㈱でジャムにしたものです。いちごぶどうはJAしもつけのご協力で学校給食に取り入れられました。

### ● かんぴょうサラダ

### ● 牛乳

### ● コッペパン

小麦を  
7Pで紹介!

### ● 宮ねぎとニラと豚肉のコロッケ

栃木市宮町産の宮ねぎと、栃木市産ニラと西方地域で育った豚のお肉を使ったコロッケです。宮ねぎとニラはJAしもつけのご協力、豚肉は市内の長島精肉店のご協力で取り入れられました。

### ● 煮込みうどん

藤岡地域で生産されている小麦「イワイノダイチ」を使って、うどんを作りました。