

# 市産市食の日

12/19の給食は、食材すべてが **新城産** です!!

《 献立 》  
ハッシュドビーフ  
茹でブロッコリー  
野菜スープ



食育推進キャラクター  
「こめのすけ」

## お米

作手産の「ミネアサヒ」です。山間地の早生品種で、粘りと味があります。冷めてもおいしいよ。

## さつまいも

生産者は八名地区の伊藤照治さん。収穫は10月頃におこない、貯蔵されます。貯蔵することで、デンプンが糖分に変化し、甘さが一層増しておいしくなります。

## 人参

生産者は豊島地区の渡辺忠晃さん。栽培中の水分量、種をまく時期の温度でカロテンの含有量が変わります。カロテンが多いものほど鮮やかなオレンジ色になります。

## カブ

生産者は長篠地区の林美喜雄さん。七草粥に入れる「すずな」はカブのこと。初冬の今が旬です。

## 白菜

生産者は豊島地区の中村高三さん。生産量は多くはありませんが、市場では新城産の白菜は品質が良く、名が通っています。寒さにあたると味がよくなります。

## ねぎ

生産者は石田地区のナノファームさん。若手のイケメン農業生産者グループが、食の安心・安全に心がけ、肥料などにこだわりをもって栽培したものです。

## ブロッコリー

生産者は豊島地区の長谷川よし子さん。旬は11月から翌春まで。厳しい寒さに耐えると、甘みが増し、歯ごたえもやわらかくなります。

## 鳳来牛

生産者は、市内の4名の肥育農家さん。新城市は、飛騨牛や松坂牛の素牛供給を行うなど、全国でもレベルの高い和牛の産地なんです。



食育推進キャラクター  
「えーごろう」

