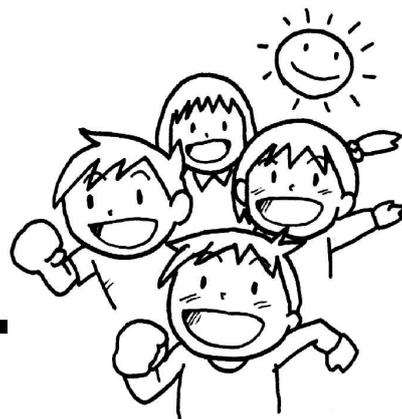


ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
～ 全国学校給食週間～

けん
長野県メニュー

1月 日()



のざわ なはん ぎゅうにゅう とりにく さんぞく
野沢菜ご飯 牛乳 鶏肉の山賊焼き
のりす いなかじる りんご
のり酢あえ 田舎汁 りんご

ながのけん やまやま かこ そうだい しぜん おお
長野県は、山々に囲まれて壮大な自然が多くあり、きれい
な空気や水ではぐくまれた野菜や果物など、グルメでも
みりよくてき けん のざわ な のざわおんせん ちほう つく
魅力的な県です。野沢菜は、野沢温泉という地方で作られて
いる特産品で、日本の代表的な漬物「野沢菜漬け」の原料
つか きょう たまご のざわ な づ
として使われています。今日は卵と野沢菜漬けを使って、
いろど のざわ な ごはん つく
彩りきれいな「野沢菜ご飯」を作りました。

さんぞく や ふうみ おお とりにく あ
山賊焼きは、にんにく風味の大きな鶏肉をカラッと揚げた
とうち Bきゅう
ご当地B級グルメです。

ながのけん とくさんぶつ せいさんりょう ぜんこくだい 2 い
リンゴは長野県の特産物で、生産量が全国第2位です。