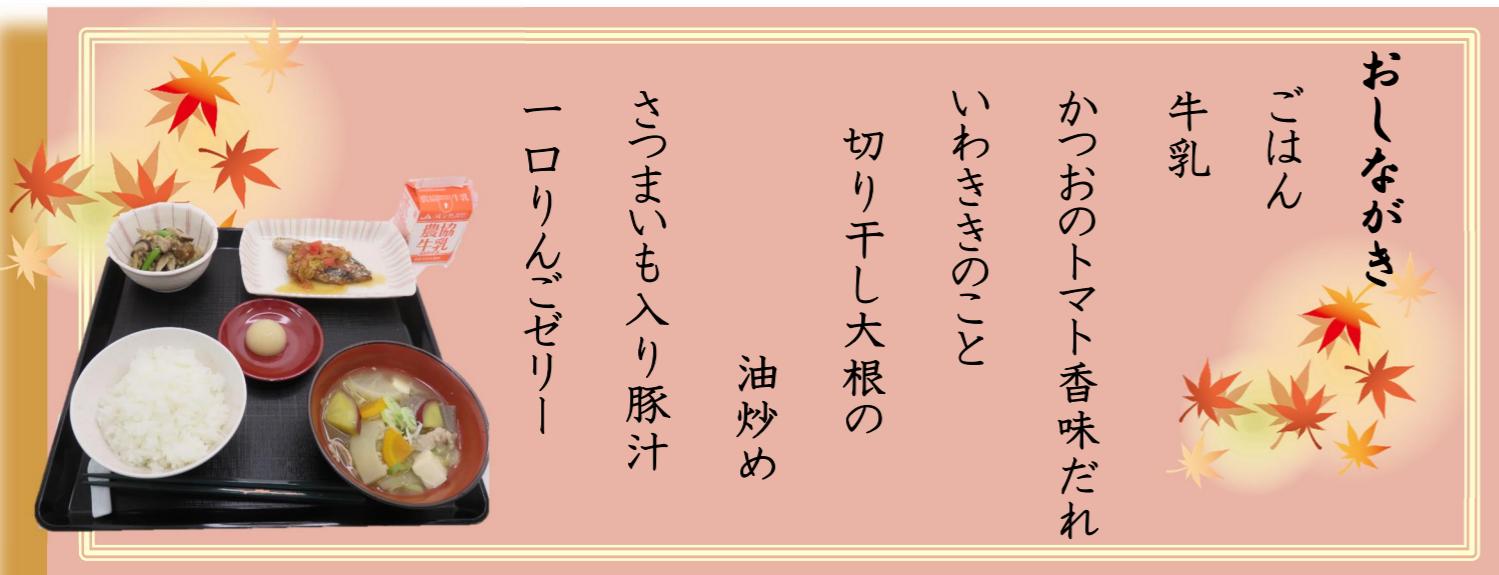


地元料理人による「和食給食」献立特別号

令和7年12月3日（水）

小名浜学校給食共同調理場(中学校)



「いわききのこと
切り干し大根の油炒め」

「さつまいも入り豚汁」

「常磐もの」のかつおに、いわき市産のトマトと長ねぎをたっぷり使った甘酸っぱいたれをかけました。にんにくの風味がかつおによく合い、ごはんがすすみますよ。

「青パパイヤ」のコラボレーションを味わってください。

いつもはじやがいもが入った豚汁ですが、今日は旬のさつまいもを使っています。また、四倉町で栽培が進んでいる「青パパイヤ」も入っていますので、旬のさつまいもと「青パパイヤ」のコラボレーションを味わってください。

「さつまいものあま味が感じられます。」

「青パパイヤは味にくせがなく、野菜として食べられています。」

豊かないわきの食材はこちらからチェック♪

QRコード

「一口りんごゼリー」

福島県産りんごを使った一口ゼリーです。

さつまいものあま味が感じられます。

青パパイヤは味にくせがなく、野菜として食べられています。



「和食」のよさを知つてもらうために、今日はプロの料理人が考えた和食の献立が登場します。

いわき市の和食料理店「福いろ」の塩井大輝さんが、みんなのために献立を考えてくれました。

「いわきの食材の豊かさを知つてほしい」という塩井さんの想いをのせて、地場産物をたっぷり使つた和食給食を市内の全小中学校で実施します。

和食は日本人の素晴らしい文化のひとつです。

「和食給食」

和食の特徴

もっと詳しく知りたい人はこちらへ♪
【一般社団法人和食文化国民会議 HP】

QRコード

多様で新鮮な食材とその持ち味を活かす工夫

いつもはじやがいもが入った豚汁ですが、今日は旬のさつまいもと「青パパイヤ」のコラボレーションを味わってください。

いいにほんじょく
11月24日は「和食の日」

健康的な食生活を支える栄養バランスが整っている

副菜 副菜 主菜
主食 香の物 汁物

自然の美しさや季節のうつろいを表現する

正月などの年中行事との密接な関わりがある