



可児市のおいしい食材 いただきます！



問 学校給食センター

学校給食センターでは、子どもたちが健やかに成長できるよう、安心・安全で栄養バランスが取れた給食を愛情を込めて作っています。また、郷土である可児市の良さを実感してもらえるよう、地元のおいしい食材を使った献立作りにも力を入れています。今回は、可児市の食材を使った献立を紹介します。



可児市の食材を使った人気メニュー

みその味が具に染みておいしい♪



可児のみそ汁

可児市の食材：
可児の手作りみそ、青ネギ、里芋

鶏の唐揚げに、甘酸っぱいネギソースがかかった1品！



唐揚げのネギソース

可児市の食材：
青ネギ

黒米のプチプチした食感がたまらない☆



可児の黒米ごはん

可児市の食材：黒米



大豆に砂糖とお茶を絡めた、ほろ苦い大人な味！



お茶豆

可児市の食材：
緑茶

POINT



可児の手作りみそ、青ネギ、黒米(古代米)、緑茶は可児そだち認定商品です。可児そだち認定商品の詳細は市HPをご覧ください。



問 産業振興課

中部中学校の皆さんにインタビュー 地元ならではの給食、いかがですか？

たくさんの里芋が詰まった、里芋コロッケが好きです！給食で食べて、可児市の特産品ということを知りました。



はぎや 萩谷さん(3年)

ほんのり甘くて食べやすい「可児っ子大豆」が好きです！



有本さん(3年)

給食センターの皆さんが朝早くから作っている給食を、味わって食べたいです。



大島さん(3年)

食を通して育む「まち」への愛着

「可児市で生まれ育った子どもたちが、安全かつ安心して健やかに成長できるように——」「地元の食材を使うことで、まちの魅力を持ってもらえるように——」そんな思いを込めて、これからも子どもたちの「笑顔のもと」になる給食を作っていきます。

『地元食材のおいしさ』と 出会う機会に

可児市にはおいしい食材がたくさんあります。しかし、地元の食材を家庭で食べる機会は意外と少ないのではないのでしょうか。成長期の子どもたちに必要な栄養が取れているか、おいしい味付けになっているかを第一に考えながら、給食が「可児市のじまん」とも言える地元食材のおいしさに出会う機会になるよう献立を作成しています。可児市の食材を使ったメニューの中で人気があるのが「可児のみそ汁」や「里芋コロッケ」です。子どもたちが大人になったとき、給食が食生活を考えるヒントになってくれたらうれしいです。食べた分だけ自分の体に返ってくるので、初めて食べるものや苦手なものにも一口は挑戦してみてくださいね。

今年度も調理員さんとおいしい給食を作ります。楽しみにしていてください！

献立表には、地元の食材が使われている目印として、この「モリモリキング」が描かれています。



可児市学校給食センター
平川 栄養教諭