

伊丹市マスコット　ひこまる

# 11月10日は伊丹市86歳の誕生日！！
# 市制記念日献立が登場するよ♪




伊丹市マスコット　たみまる

## 11月17日の献立



### 伊丹市産　きぬひかり

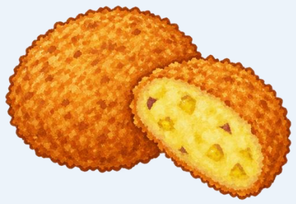


今日は伊丹市内でとれた米を使っているよ。
品種はさっぱりとした口当たりの「きぬひかり」だよ。
よく噛んで、味わって食べてね。



### 但馬牛と小松菜の炒め物

兵庫県を代表するブランド牛の但馬牛と、
緑色が鮮やかな伊丹市産の小松菜を組み合わせた
料理だよ！



### さつまいもコロッケ

伊丹市でとれたさつまいもを使ったコロッケだよ。
品種は「べにはるか」を使用しているよ。



### かす汁

伊丹市の酒造会社で作られた「酒かす」を使った
汁物だよ。寒い時期にぴったり！たくさん食べてね！

## 11月17日の食材

### 但馬牛



但馬牛は兵庫県で育った最高級の黒毛和牛だよ。
ゆたかな自然に囲まれ、ストレスのない静かな場所で大切に育てられ、赤身と脂の絶妙なバランスが特徴だよ。
今日は、小松菜と玉ねぎと一緒に甘辛く炒めたよ。

### かす汁




伊丹市は清酒発祥の地と言われているよ。
今日は伊丹市の酒造会社で作られた酒粕を使った汁物だよ。酒粕とは、お米から日本酒を作るときにできるものだよ。酒粕は体を温めてくれる効果があるよ！
食べやすいようにみそも入れて、まろやかな仕上がりにしたよ。

### 小松菜

今日は伊丹市内でとれた小松菜を炒め物に使っているよ。
9月の終わりごろから10月にかけて植えたよ。給食で使う時期に合わせて、11月に収穫しているよ。残さず食べてね！







生産者の古結さん

### 紅はるか

「紅はるか」は、甘みが強く、しっとりとした食感が特徴のさつまいもだよ。
4月～5月に苗を植えて、10月に収穫したものを給食で使っているよ。みなさんのために農家の方が時間をかけて一生懸命作ってくれたよ。
今日はコロッケにしたよ。
おいしくいただこう！

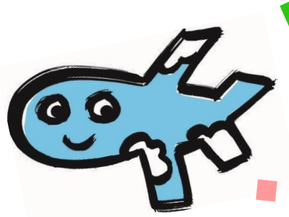


生産者の阪上さん

## 感謝の気持ちを込めて　いただきます！！



給食センターより♪



伊丹市マスコット　ひこまる

# 11月10日は伊丹市86歳の誕生日！！
# 市制記念日献立が登場するよ♪




伊丹市マスコット　たみまる

## 11月18日の献立



### 伊丹市産　きぬひかり

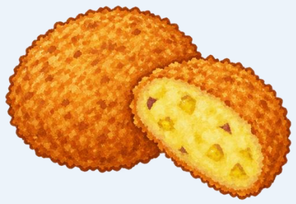


今日は伊丹市内でとれた米を使っているよ。
品種はさっぱりとした口当たりの「きぬひかり」だよ。
よく噛んで、味わって食べてね。



### 但馬牛と小松菜の炒め物

兵庫県を代表するブランド牛の但馬牛と、
緑色が鮮やかな伊丹市産の小松菜を組み合わせた
料理だよ！



### さつまいもコロッケ

伊丹市でとれたさつまいもを使ったコロッケだよ。
品種は「べにはるか」を使用しているよ。



### かす汁

伊丹市の酒造会社で作られた「酒かす」を使った
汁物だよ。寒い時期にぴったり！たくさん食べてね！

## 11月18日の食材

### 但馬牛



但馬牛は兵庫県で育った最高級の黒毛和牛だよ。
ゆたかな自然に囲まれ、ストレスのない
静かな場所で大切に育てられ、赤身と脂の
絶妙なバランスが特徴だよ。
今日は、小松菜と玉ねぎと一緒に甘辛く
炒めたよ。

### かす汁




伊丹市は清酒発祥の地と言われているよ。
今日は伊丹市の酒造会社で作られた酒粕を
使った汁物だよ。酒粕とは、お米から日本酒を
作るときにできるものだよ。酒粕は体を
温めてくれる効果があるよ！
食べやすいようにみそも入れて、
まろやかな仕上がりにしたよ。

### 小松菜

今日は伊丹市内でとれた小松菜を炒め物
に使っているよ。
9月の終わりごろから10月にかけて
植えたよ。給食で使う時期に合わせて、
11月に収穫しているよ。残さず食べてね！







生産者の古結さん

### 紅はるか

「紅はるか」は、甘みが強く、しっとりとした
食感が特徴のさつまいもだよ。
4月～5月に苗を植えて、10月に収穫した
ものを給食で使っているよ。みなさんのために
農家の方が時間をかけて一生懸命作って
くれたよ。
今日はコロッケにしたよ。
おいしくいただこう！



生産者の阪上さん

## 感謝の気持ちを込めて　いただきます！！



給食センターより♪