

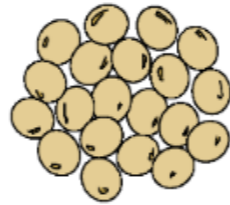
# きゅうしょくゆうびん

2月12日(水)

今日の献立は、主食+主菜:ピザトースト 副菜:じゃがツナサラダ 汁:チンゲン菜のクリームスープ デザート:いちごゼリー 牛乳です。

今日のピザトーストは、ピザソースから手作りして作った、給食室オリジナルのピザトーストです。ピザソースは、いつもの材料に大豆入りのピザソースを加えた特製ソースです。サッカーで有名な「松本山雅」の商品なのです。珍しい大豆「あやみどり」という品種の大豆を使用しています。なんと、その大豆も松本で栽培した、地元産の緑色をした大豆です。

大豆は、植物性たんぱく質が多く含まれ、カルシウムや鉄も摂れる優秀な食品です。肉、魚、卵と同じようにたんぱく源としてもしっかり食べたい食品です。



①釜で野菜やベーコンをいためます



②調味料を加え、「山雅ピザソース」も加えます



③食パンにマーガリンをぬります



④その上にピザソースをぬります



⑤ピザソースをパンにぬります



⑥オーブンで焼いたらできあがり

# スマイル山雅 農業プロジェクト



農業を営む農家さんが減ってきていて、使われない田んぼや畑が増えてきている問題を地域が抱えています。



野菜が食べられなくなる... 一度使われなくなった畑を再度畑として使用する際、肥料等に多大な費用がかかる...



## ① 6月に種まきを行いました!



地域の農業者の皆さん、障がい福祉サービス事業所・直売所・松本山雅 FCU-12 の選手たちと一緒に協力して青大豆「あやみどり」を育てることにしました!

## ② 9月に枝豆収穫を行いました!



松本山雅FC U-12の選手たちは収穫後採れたての枝豆を茹でて、「おいしい!!」と言いながらお腹いっぱい食べていました。食育について考える機会にもなっております。

## ③ 11月に大豆の収穫を行いました!



地域の農業者の皆さんにご協力いただき、無事収穫できました!

## ④

地域の農業者の皆さんにご指導いただきながら、U-12の選手たちが大豆の選別作業を行いました。地域の方と関わりながら、地域が抱える課題に取り組むことで、選手たちが地域貢献を考える機会につながればと考えております。



## ⑤ 12月に大豆の選別を行いました!

障がい福祉サービス事業所の利用者の方々にもご協力いただき、大豆の選別作業を行っております。「あやみどり」の売り上げの一部は、利用者様の工賃になります。



## ⑥ 1月ついに完成!!



多くの方にご協力いただきながら、大事に育った青大豆「あやみどり」。味には大変自信があります!

## ⑦



松本市内の保育園の給食メニューに出していただきました! 「あやみどり」を育てることを通して運動と食事の大切さを地域の子どもたちに伝えていきたいと思っております。

