

しょくいく ひ
【食育の日】

きょう こめこ ぎゅうにゅう さけ どうきば こや だいこん
今日のこんだては、米粉パン、牛乳、鮭の当帰葉パン粉焼き、大根

こめこ だいず
サラダ、米粉のコーンスープ、はちみつ大豆(小・中)です。

まいつき にち しょくいく ひ まいつき かつらぎし ならけん
毎月19日は食育の日です。毎月、葛城市や奈良県のうまいもんを

かんが こんかい しん さけ
ぎゅっつつめこんだこんだてを 考えています。今回は新メニュー「鮭

どうきば こや どうじょう
の当帰葉パン粉焼き」の登場です。

しょくざい なまえ き やまと
「とうきば」という食材の名前を聞いたことがありますか?「大和

どうき やくそう わかし ならけん おお さいばい ね
当帰」という薬草で、昔から奈良県で多く栽培されています。根を

くすり りょう は ぶぶん
「とうき」といい、薬として利用されてきました。その葉の部分が「とう

ば かお じまん りょうり つか
き葉」で、香りが自慢のハーブとしてさまざまな料理に使われていま

す。

きょう かつらぎしさん ならけんさん しょくざい こめこ こめこ
今日の葛城市産・奈良県産の食材は、米粉パン、米粉、とうきば、だ

いこん、ブロッコリー、はちみつだいず(小・中)です。

ちいき かん
それでは、地域のおいしさを感じながらいただきますしょう!



こめこパン



こめこ



とうきば



ブロッコリー



だいこん



はちみつだいず