

南魚沼産

100%

おいしい給食

南魚沼市で生産・加工されている食材をふんだんに
使用した給食を提供します。南魚沼地域の豊かな
環境と特色を知り、地域の誇りと愛着を深めよう!

開催日

令和6年11月1日(金)

市内小・中・支援学校

市制20周年
おいしい給食
市内産 食材

まきはた
秋の巻機サラダ

大豆・さつまいも
かいわれ・キャベツ
にんじん・しょうゆ

甘酒

あまさけ

もち豚元気
カツのWみそソース

もち豚・神楽南蛮みそ
みそ・しょうゆ
みりん

コシヒカリ
ごはん
コシヒカリ

仲良しきのこのけんちん汁

とうふ・えのきたけ・だいこん
まいたけ・にんじん・八色しいたけ
長ねぎ・しょうゆ・みりん

うしゃりの
米粉サブレ
米粉



南魚沼市 教育委員会

〒949-6680 南魚沼市六日町865番地

TEL. 025-773-6700 FAX. 025-773-6703

●大和学校給食センター

〒949-7302 新潟県南魚沼市浦佐5278-6

TEL. 025-777-2429 FAX. 025-777-3129

●六日町学校給食センター

〒949-6772 新潟県南魚沼市二日町431-2

TEL. 025-772-3236 FAX. 025-772-3256

●塩沢学校給食センター

〒949-6436 南魚沼市中778番地1

TEL. 025-782-0550 FAX. 025-782-0715

甘 酒

八海醸造 株式会社

八海醸造の「麹だけでつくったあまさけ」シリーズは原料に酒蔵こだわりの麹と、八海山水系の極軟水を使い、砂糖は使わずお米由来のやさしい甘みを引き出した体にやさしい麹甘酒です。350種類以上の成分が含まれ、ブドウ糖・ビタミンB群・アミノ酸などの栄養素も。子供も大人も家族全員に毎日飲んでほしい健康飲料です。



越後もち豚 加工

有限会社 まきば

地元で生産された食材をメインに使用し、手作りによってお客様のご要望を満たした商品作りをしています。今回は越後もち豚を当社でカットして加工し、もち豚元気カツとして提供します。



かぐら南蜜みそ

巻機工房

かぐら南蜜はこの地域の伝統野菜です。私も地域の方から種と栽培方法を受け継ぎました。そして一人でも多くの方に南魚沼の豊かな食材と出会ってほしいと思いながら生産しています。皆さんの地元、地域の味を感じながら食べて下さい。



雪譜みそ・大豆

農事組合法人 徳田農産

雪譜みそは、地域で育てた大豆、こしひかり、きれいな水を使って作っています。冬に仕込み、南魚沼の自然の中で1年間じっくり発酵、熟成させました。地元のお客様に安心・安全でおいしいと喜んでいただいています。



さつまいも、大根、人参

川永農園

「子供たちが、食を選ぶ未来へ向けて」常日頃から食は体を作る基本といわれ、その食材がどの様にして作られているか知ってもらい、子供たち自らが食べるもの(食材)を選ぶようになって欲しいです。



醤油、みりん

木津醸造所

当社は今回ご紹介します「醤油」や「みりん」の他にみそ・漬物・お赤飯などを製造販売しています。食品は美味しい物を作るという事も絶対条件ですが、それ以上に、児童生徒の皆さんが食べ物を通して身体を育てていくという観点から「安全・安心な物作り」を心がけ日々頑張っています。



長ネギ

株式会社 hanaya.

塩沢地域で主にお米とネギを生産している農家です。私が育てているネギは、お店で見かける県外産のネギに負けず一本一本が太く、新鮮で採りたてを給食や地元のラーメン屋さんやお蕎麦屋さんにも出荷しています。今日は、地元の食材を使った給食を食べられる幸せを感じて、たくさん食べて欲しいです。



生産者からのメッセージ



かいわれ大根

有限会社 いなほ新潟

かいわれ大根には、ビタミン類が多く含まれています。骨の形成を活性化させるビタミンKや美肌効果や風邪の予防に有効なビタミンCを多く含み、葉酸、ビタミンA、ビタミンEなど、小さい芽にも栄養価がたっぷり入った野菜です。



キャベツ

タナカ農業企画

南魚沼の豊かな自然に負けないように、笑顔と真心をこめて安心安全な野菜作りを心がけています。地元のお米や野菜をたくさん食べて皆さん元気に育ててください!



八色しいたけ

八色しいたけ事業協同組合

南魚沼の気候を生かして、良質で肉厚な八色しいたけを育てています。八色しいたけは、くせが少なく子どもたちが食べやすい品種です。苦手な人も給食を通してしいたけを食べて、好きになってもらえたら嬉しいです。



豆腐

星野屋

地産地消。この南魚沼で作られた大豆を使用して豆腐や油揚げ等製造できる事を嬉しく思います。私が子供の頃にはこういった商品は無かったので大豆の生産者には感謝しています。ここ南魚沼市はお米が大変有名ですが、それ以外にも美味しい食材の宝庫だと思います。当店のおすすめは南魚沼産の大豆を使用した豆腐です。



雪国まいたけ

株式会社 雪国まいたけ

私たち雪国まいたけは、昔は「幻のキノコ」といわれていた舞茸の人工栽培に成功し、今では1年を通し安定的に様々なきのこを届けています。南魚沼のきれいな水と空気で丁寧に栽培された、美味しく安全安心なきのこで皆さんの健康的で豊かな食生活を応援しています。舞茸の旨味と香りを楽しんでくださいね。



南魚沼産コシヒカリ

栃窪日熊農園

先人が守ってきた棚田や景色を未来に残していくことと、お米作り食味コンクールの金賞が目標です。将来一緒にお米作りをする仲間を増やしたいので、皆さんにもお米作りに興味を持ってもらえたらうれしいです。栃窪の美しい景色や雲海を見にご家族と一緒に遊びに来て欲しいです。



米粉サブレ

塩沢菓子組合 大津菓子店

南魚沼市産の米粉で、美味しくサブレを作りました。地元の食材に対する愛着が芽生えるように、気持ちを込めてみなさんへお届けします。



えのきたけ

JAみなみ魚沼 きのこ部会

元々冬場の出稼ぎ労働の代わりに、父親の代からえのきたけ栽培を始めて50年になりますが、雪国の寒い時期にも適して1年中栽培ができます。一生懸命に心を込めて作っていますので、これから鍋やみそ汁にぴったりのえのきたけをスーパーで見かけたらぜひ食べて欲しいです。

