

# 平成 21 年度 農産物直売所運営委員会通常総会資料

平成 22 年 1 月 27 日(水)

## 1. 今年度の下郷町産野菜使用について

○四季折々の旬のおいしい野菜を使用することで、季節感のある給食を提供することができました。

○献立表で、下郷町産の食材を紹介することにより、児童生徒、保護者に旬の食材などに理解を深めることができました。

<下郷町産 57%の給食>

### ひじき煮

ひじき・**さといも**・しいたけ・**油揚げ**・**にんじん**

**さやいんげん**・しょうゆ

### 焼き魚・大根おろし

**鮭**・**大根**

### くだもの

**りんご**

### 紫黒米入りごはん

**精白米**・**紫黒米**・**麦**

### 五目汁

**豚肩肉**・**にんじん**・**長ねぎ**・**糸こんに**

**たまねぎ**・**みそ**・**しょうゆ**



(太字が下郷町産の食材)

## 2. お願いごと

### ○一部の野菜の量について

にんじん・たまねぎ・じゃがいも・長ねぎなど多く作ってください。

### ○冬場の野菜の保存について

凍まないように、お願いします。

### ○規格・納品について

じゃがいも・・・品種、サイズ別に袋に入れて納品してください。  
にんじん・・・規格は特にありませんが、価格で差をつけてください。

きゅうり・・・太くなりすぎた物は、皮もかたく、種が気になるので、細めのところをお願いしたいです。曲がり  
は特に支障はありません。



新鮮なきゅうりは、一味  
違います。

### ○虫の付着などについて

葉物などの裏に虫の付着が見られる場合は、あらかじめ「振り落とす」「洗う」などの下処理をしてください。また、腐っていないかを確認してください。

