# 7月 パクパクタイムズ



## く 今日のメニュー〉

しーほーど うふどん

とれたて村最上町産トマト入り西湖豆腐丼

もやしのナムル

ぎゅうにゅう メロン、牛 乳



#### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

米:ナナミ 米粒麦:はくばく

白ごま:多国籍

飲用牛乳:コーシン乳業

豚ひき肉:埼玉、群馬、茨城

うずら卵水煮:国産

冷凍豆腐:国産

にんにく:青森

しょうが:高知 玉ねぎ: 兵庫

人参:千葉

干ししいたけ:国産 たけのこ水煮:国産

長ねぎ: 千葉

トマト:山形県最上町【とれたて村】

にら:茨城

もやし:栃木、福島

メロン (アンデス): 山形

うらめん むらきゅうしょく 裏面の「とれたて村給食だより」 もご覧ください!

挙ida<mark>「とれたて村給食の日」</mark>です。



しーほーどうふ とうふ つか ちゅうごくりょうり ちゅうごく しーほー ラつく みずうみ なまえ ゆらい 「西湖豆腐」は豆腐を使った中国料理のひとつです。中国にある「西湖」という美しい 湖 の名前が由来になって <sup>1) か</sup> こ 意味が込められています。トマトを使い、塩・しょうゆで味付けしているので、辛みはなくあっさりした味わいです。

〈ぱくぱくクイズ〉 「トマト」の赤い色の元になる栄養は次のうちどれでしょうか?

① トマピン

②リコピン

③アカピン



(こたえ) ②リコピン

しゅん ゃさい ひょうき るうか らば はたら 旬 の野菜です。トマトの赤い色の元になる「リコピン」には病気や老化を防ぐ 働 きがあります。

きょう きゅうしょく のご 今日の 給 食 も残さずおいしくいただきましょう!

## 7月 とれたて村給食だより



今月は、山形県最上町から - 7 をお届けするっちぃ!

いたばちぃ

最上町は山形県の北東部、宮城県との県境に位置し、周囲は 山に囲まれています。その山々から流れ込むふんだんな清流に 恵まれた、農業がとても盛んな町です。



今回お届けする・フトの品種は「難月」です。 甘みがあるのが特徴です。



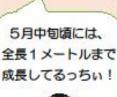
### ~トマトができるまで~



4月の様子 苗ポットを1つ1つ 手作業で等間隔に並べ ます。



苗が成長してきたら、 1本1本ひもで上から つるし、風などで茎が 折れないようにします。







食べ頃になるまで、 温度や水を管理しま す。



#### 産地の方からのメッセージ

最上町は盆地で、昼と夜の寒暖差があるため、作物がおいしく 育つにはとても良い環境です。ですが、真夏の暑いときは人間と 同じで植物も弱ってしまいます。その時の管理は大変になります が、手を掛ければ掛けるほど、旨みや成長で応えてくれます。

おいしい空気とおいしい水で育てるトマトは、格別ですよ!

資料提供:山形県長上町産業振興センター 地図出典:国土地理院ウェブサイト(白地図を加工して使用)