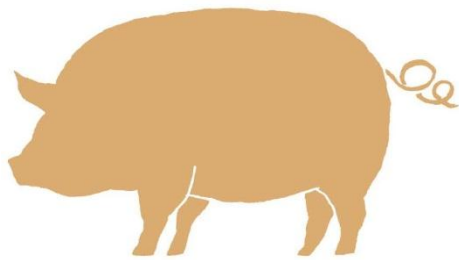


給食で

いばらき 茨城をたべよう

5月

いばらき 茨城をたべよう



いばらきけんぜんいき 茨城県全域

5月 日 ()

ごはん 牛乳 豚肉の甘辛焼き
しょうがあげ みそ汁

ぶた 豚

にく 肉

いばらきけん ぶたにく せいさんりょう ぜんこくだい い 茨城県は、豚肉の生産量が全国第3位です。

おんだん きこう めぐ し ぜんかんきょう ようどんぎょう 温暖な気候に恵まれた自然環境のもと、養豚業が

はってん けんないぜんいき ひろ せいさん とく 発展して、県内全域で広く生産されています。特

そだ かた くふう めいがら 育て方を工夫しておいしさにこだわった「銘柄

ぶたにく せいさん さか ゆうめい 豚肉」の生産も盛んで、ロースポークが有名です。

けん はな ばら な 県の花「ばら」にちなんで名づけられました。

栄養

ぶたにく からだ せいちょう 豚肉には、体の成長にかかせな
いたんぱく じつ つか 質や、疲れをとってくれ
るビタミンB1がたくさん 含まれて
います。

ひたちなか市学校栄養士会