



元気もりもり食育コーナー ⑦①

～毎月19日は元気もりもり食育の日～ 食育推進委員会

新鮮野菜をお届け！地場産団体

茅野市の保育園・小学校では地域の生産者の皆さんにご協力いただき、茅野市でとれた野菜を給食で提供しています。

今月は子どもたちに野菜を届けてくださる地場産団体を紹介します。

主な生産地域	団体名	主な生産地域	団体名
宮川	グループ菜々種	泉野	泉野の会
米沢	米沢地場産みどり市	金沢	花梅の会
豊平	しらかばの会	湖東	湖東サンサン会
玉川	じゃがいもの会	北山	湯川ひまわり会

～地元の野菜が子どもたちに届くまで～



旬の新鮮な野菜



給食室に納品



地元の野菜はおいしいね！



子ども達に地元の野菜を紹介



いつもおいしい野菜をありがとう

茅野の野菜大好きになってほしいな。



この活動が今後も継続でき、さらに推進できますよう、ご協力いただける方を募集しています。
問 茅野市役所 学校教育課(☎72-2101内線603)まで、お気軽にご連絡ください。

なつやさいのチーズ焼き



材料(4人分) 1人分エネルギー 91kcal

トマト……………60g	こしょう……………少々
なす……………60g	コンソメ……………少々
じゃがいも……………80g	マヨネーズ……………大さじ1
かぼちゃ……………80g	溶けるチーズ……………30g
玉葱……………60g	パセリ……………少々
塩……………1g	アルミカップ……………4枚

作り方

- ① トマトは1センチの角切り、ナス・じゃがいも・かぼちゃはいちょう切り、玉葱はスライス、パセリはみじん切りに切る。
- ② 塩・こしょう・コンソメ・マヨネーズを混ぜて、①の材料と和える。
- ③ アルミカップに②を入れ、チーズ・パセリを乗せて180度のオーブンで10～15分焼いてできあがり。
夏野菜にチーズがあっっていて、おいしいですよ。こどもの苦手な野菜がとても食べやすく、給食でも人気のメニューの一つです。



毎月19日は『元気もりもり食育の日』

茅野市産の野菜がとれる季節です。お家で栽培したり、お店の地場産コーナーにある旬の栄養いっぱいの野菜を食卓にたくさん取り入れましょう。