

ぐ 貝だくさんみそ汁 しる



まつもと市
松本市では、

きゅうしよくゆうびん
松本市学校給食センター

「おいしく食べよう ぐ 貝だくさんみそ汁運動」

と ぐ
に取り組んでいます。

ちいき つく 地域で作られた食材

やしんしゅう つか 信州みそを使うこ

とで、「**ちさんちしょう**
地産地消」

すす を進めることにつな

がり、ちいきしよくざい 地域食材を

し 知ることが出来ます。



にく さかな たまご だいずせいひん
肉、魚、卵、大豆製品

やさい い と野菜を入れることで、

しゅさい ふくさい 主菜と副菜がそろい、

えいよう 「**栄養バランス**」が

ととの 整いやすくなります。

しゅさい にく さかな たまご だいずせいひん
主菜:肉、魚、卵、大豆製品を

おも つか 主に使ったおかず

ふくさい やさい かいそう いも
副菜:野菜、海藻、きのこ、芋を

おも つか 主に使ったおかず

かてい れいぞうこ あま ぐ やさい つか しょうひん さくげん
家庭では、冷蔵庫に余っている野菜を使うと「**食品ロス削減**」にも役立ちます。



「ぐ〜!!」マークを知っていますか？

きゅうしよく こんだてひょう
給食の献立表にあります。これは、

ぐ しる
「貝だくさんみそ汁」のマークです。

きゅうしよく ぐ しる と
給食でも「貝だくさんみそ汁」に取り
く 組んでいます。

