

# きゅうしょくつうしん

12月6日(金)



- ガーリックライス
- 加ハル<sup>かんしゅう</sup>監修  
特製<sup>とくせい</sup>スペアリブ<sup>ふう</sup>風
- 加ハル<sup>かんしゅう</sup>オリジナル<sup>オリジナル</sup>タルト<sup>タルト</sup>レッシング<sup>レッシング</sup>  
サラダ
- マンゴープリン
- 牛<sup>ぎゅう</sup>乳<sup>にゅう</sup>

## 1～6年生

今日は商店街コラボ給食です。港区にあるレストランカルナバルの川先シェフからお店の人気メニューを教えてくださいました。給食では一度に800人以上を短い時間で作らなくてははいけません。どうしたらお店の味に近づけるのか先生も調理員さんたちもとても大変でしたが、川先シェフの手間はかかってもおいしい料理を提供する！という想いをみなさんにお伝えできるようがんばりました。今日もよく噛んで味わって食べましょう。

## おまけ

12月8日は「有機農業の日」です。港区内の商店街でもいろいろなお店で「有機野菜」や「オーガニック」の旗をたてて販売コーナーをつくれます。イベントもありますので、週末に見かけたら、どんな野菜や果物が並んでいるのかしらべてみましょう。

白金小学校でもオーガニック給食の日を企画中です。お楽しみに。



有機食品を使ったメニューが農林水産省の食堂で食べられます！

# オーガニックフェア

令和6年12月2日(月) ▶ 12月13日(金)

12月9日(月)～12月13日(金)に提供

## あひ食堂(本館地下1階)

日替わり定食(900円) / 酒替わりカレー(800円)

日替わり定食や小鉢で  
種類、変数の  
有機野菜(※提供)

オーガニックフェア開催中に  
提供されるご飯は  
全て有機米(※使用)



有機牛ひき肉の  
自家製チーズハンバーグSP定食  
(1,300円)

限定1日30食(前後)で提供

【SP定食で使用使用する有機食品】

- ・牛ひき肉(北海道産100%)
- ・玉ねぎ
- ・ロメインレタス・水菜
- ・米(青森県産ムツニシキ米)

## 咲くら(北沢館1階)

ヒレカツ&カキフライ御膳(1,300円)  
/ 各種カレーセット(350～900円)

有機水菜  
有機ニンジン  
(※提供)

有機ピーマン  
有機ナス  
(※提供)

## 日豊庵(北沢館1階)

冷・温天ぷらそば(700円)

## 和幸(本館地下1階)

日替わり定食(790～910円) / まくろカレー定食(930円)

有機レタス  
有機水菜(※提供)

## おむすび権米衛(南館1階)

各種おむすび / 有機ちらん茶(ペットボトル)

全メニュー  
栽培期間中農薬・  
化学肥料不使用米(白米・玄米)  
(※提供)

有機ちらん茶  
(※提供)

※農林水産省の食堂では普段から有機農産物を使ったメニューを提供しています。



有機農業の日

## 12月8日は有機農業の日(オーガニックデイ)

有機農業とは、化学肥料や化学農薬を原則使わず、  
可能な限り環境に配慮した栽培方法です。

みなさんが有機農産物 / 有機食品を選ぶことで、  
農村の生物多様性や地球を守るにつながります。

環境にやさしい消費にご協力をお願いします！

特設サイトでも  
情報発信しています！



お問い合わせ先：農林水産省 農産部 農産環境対策課  
TEL: 03-6746-2494(内線4928)