

## 給食時における指導内容資料

行方市は茨城県の東南部に位置し、霞ヶ浦・北浦に挟まれ南北に半島状の地形をしています。傾斜や起伏の多い行方大地には大規模な畑作地帯が、両湖岸には水田地帯が広がり、比較的温暖で気候にも恵まれた農業地域です。

### ●豚肉のごまみそ煮

今日の豚肉のごまみそ煮の豚肉は、行方市で生産された美明豚です。美明豚は、最上級の配合飼料(乳酸菌・納豆菌・海藻・ウコン・酒粕などの天然素材がバランス良く入ったもの)を与えて良い環境で育てられたおいしい豚肉です。



美明豚は「こく」があり、柔らかくジューシーで、脂に甘みがあります。

### ●ほうれんそうとみつばの和風サラダ

行方市の水田地帯は、関東地方でも早場米地帯として知られていますが、近年、稲作の大規模化が進められる一方、せりやレンコンなどが生産されています。



行方市のイメージキャラクター  
「なめりーコミット」

### ●行方野菜のけんちん汁

行方市では約 60 種類の農産物が生産されています。大規模畑作によるさつまいもやエシャレットやハウス栽培される水菜・チンゲンサイ・大葉などがあります。

今日は行方市の豊かな農産物の中から 12 種類を献立に取り入れました。自然の恵みに感謝しておいしくいただきます。