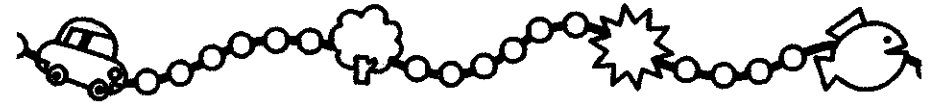


# 学校給食週間



テーマ『神奈川県の味・ご当地グルメ』

きょうの献立こんだて・ロールパン・あじのトマトバジルソースかけ  
・こぶきいも・やさいすーず・ぎゅうにゅう

【ふじさわロールパン・あじのトマトバジルソースかけ】

『ふじさわロールパン』ふじさわしない つく 藤沢市内で作られた こむぎ 小麦(ユメシホウ)を はいごう 配合して  
つく 作られたパン。ユメシホウは、のうけんきこう つくば農研機構・さくもつけんきゅうじょ 作物研究所で よう パン用に かいはつ 開発  
された ひんしゅ 品種で、2007年に ねん 2007年に ひんしゅとうろく 品種登録をした。かんとうちほう 関東地方の ようこむぎ パン用小麦という  
“ゆめ 夢が しほう 四方に ひろ 広がることを ねが 願って” ついた なまえ 名前。

『あじ』さがみわん 相模湾を だいひょう 代表する さかな 魚で、おだわらし 小田原市の さかな 魚にも せいてい 制定されている。味の  
よ 良さからこの な 名が お ついた。尾の ちか 近くに かた トゲのある うろこ 固い鱗、せいご ぜいごがある。頭を  
つけたまま はらびら 腹開きにし、しょくえんすい 食塩水につけて ほ 干し ほそん 保存のために かこう 加工した ひもの 干物は あたま うまみが  
ま 増している。