

大河津分水通水 100 周年記念メニューを提供

－越後平野の農産物をいかした特別な給食をいただきます！－

燕市では、大河津分水通水 100 周年を記念した給食メニューを考案し、10月25日に児童・生徒に提供します。記念メニューは、大河津分水について学習している「長善館学習塾」の参加児童に実施したアンケートで、「燕市でとれる農産物で自慢したい食材」として回答が多かった米、トマト、きゅうり、なす、枝豆などの食材をふんだんに使用しています。川の恵みがもたらした越後平野の農産物を使った給食を味わってもらうことで、大河津分水への感謝の気持ちや郷土への誇りと愛着の醸成を図ります。

【大河津分水通水 100 周年記念給食】の概要

- 1.提供日：10月25日（火）
- 2.実施校：市内全小学校・中学校、燕中等教育学校
（15小学校、5中学校、1中等教育学校
約 6,400 人）
- 3.メニュー：



デザートのパッケージ

メニュー名	内容
通水の恵ごはん	燕市産新米コシヒカリ、紫宝米をさつまいもと炊き上げた燕の農産物満載のごはん
大河津分水すまし汁	燕市産野菜などを使用し、大河津分水に咲く桜や川の流れを表現したすまし汁
つばめんち トマトソース	燕市産なす、玉ねぎを使用した味噌味のメンチカツに、燕市産トマトのソースをかけたオリジナルのメンチカツ
大地のコロコロサラダ	燕市産枝豆やももまきゅうりなどを使用した彩りのよいサラダ
100周年お祝い 紅白デザート	新潟県産米粉、越後姫を使用した燕市オリジナルデザート

4. その他：当日は、給食の時間に燕市長が分水小学校を訪問する予定です。