

か い し とくさんひん 甲斐市の特産品

こう しゅう こ うめ 甲 州 小 梅



QRコードを読み取って、
おうちの人とも動画を
見てみよう！

こうしゅうこうめ とくちょう 甲州小梅の特徴

1. かいしさん 甲斐市産

うめ
梅の木



給食で使われている甲州小梅は甲斐市牛久にある梅の里でつくられています。甲州小梅は、江戸時代の終わり頃には、すでに山梨県の特産品になっていたとの記録が残っています。

2. えいようほうふ 栄養豊富



梅には鉄分・カリウム・ビタミン E、クエン酸といった栄養素がたくさん含まれています！
体の水分調節をしてくれたり、疲れをとってくれたり、食べ物が腐るのを防いでくれる働きもあります。

3. いろいろなへんしん たべものに変身



甲州小梅は身近ないろいろな食べ物に変身しています！
梅ぼしや梅漬け、梅シロップや梅酒、梅ジャム、お菓子や料理など、いろいろな加工品にすることで、梅のおいしさをより引き出すことができます。

きゅうしょく しょうかい 給食メニュー紹介

こうしゅうこうめ うめ つか きゅうしょく こんだて
甲州小梅の梅ジャムを使った給食には、こんな献立があるよ☆



がっこう 学校に届いた梅ジャムです。
これでおいしい梅ジャムソースを作っています！



とりく 鶏肉の梅ジャムソースかけ
ができました！
とってもおいしそう～☆



かいし えいようし
甲斐市栄養士会



しゅうねん 20周年おめでとう！甲斐市



ねんまえ へいせい ねん がつ にち か い し りゅうおうちょう
20年前の平成16年9月1日、甲斐市は竜王町、
しきしまちょう ふたばちょう みつつ まち がっぺい たんじょう
敷島町、双葉町の3つの町が合併して誕生しました。

がっぺい しゅうねん きねん しな い しょうちゅうがっこう
合併20周年を記念して市内の小中学校では、
きねんこんだて じっし
記念献立を実施しています。

りゅうおうにししょうがっこう きょう きねんこんだて ひ
竜王西小学校は、今日が記念献立の日です。

こんだて か い し せいさんしゃ つく か い し さん しょくざい
献立には、甲斐市の生産者が作った甲斐市産の食
しょう
材を使用しました。

か い し さん おこめ こうしゅう
甲斐市産のお米(こしひかり、ひのひかり)と甲州

あかさか しょう
ワインビーフと赤坂とまを使用したハヤシライス、

か い し さん うめ つか うめ
デザートに甲斐市産の梅ジャムを使った梅ジャム
ゼリーです。

し えいぎょうぶちょう
ゼリーのラベルは、市の営業部長の「やはたいぬ」くん
です。

か い し とくさんひん ないよう どうが み
甲斐市特産品についての内容を動画で見ること
で き しりょう よ と
出来ます。資料にある QR コードを読み取っておうち
ひと いっしょ み
の人とも一緒に見てください・・・