



# 10月 給食だよ!

藤岡市学校給食センター  
令和 5年 10月 1日

<今月の給食目標>

「地域の食材を知ろう」



## 学校給食ぐんまの日

～ 10月24日 ～

「学校給食ぐんまの日」は、学校給食をとおして地域の農作物や群馬県の農産物を食べて、小中学生のみなさんに自分が住んでいる地域や群馬県のことをもっと知ってもらおう日です。

10月23日から10月30日の給食は、藤岡市や群馬県の食材や料理がたくさん登場します。

### ○ 23日「学校給食ぐんまの日」献立

県産の具を入れてたいた、「かみなりごはん」と藤岡市産のねぎを入れた郷土料理「とっちゃんげ汁」です。とっちゃんげ汁は藤岡市の名物料理です。県産の小麦粉と里芋・しいたけ・ごぼう・ねぎが入ります。

### ○ 24日・26日 こめっこぼん と ゆめロール

県内産の米粉を使った「こめっこぼん」と、県産小麦粉ゆめかおりを100%使って作ったロールパン「ゆめロール」です。

### ○ 25日 ハンバーグ奥多野ソース・こしね汁

上野村のみそで作る奥多野ソースをかけたハンバーグと、群馬県の特産品でつくる「こしね汁」です。こしね汁は、こんにゃく、しいたけ、ねぎを使った汁で、それぞれの食材の頭文字をとって、この名前がつきました。

### ○ A献立30日・B献立27日 ホルモン揚げ・おっきりこみ

富岡市のB級グルメ「ホルモン揚げ」と群馬の郷土料理「おっきりこみ」です。「ホルモン揚げ」は、竹輪のフライに甘辛いソースをかけた料理です。縦に切った竹輪が、ホルモン（腸）に似ているので、この名前がついたそうです。

## 地域の食材を使った学校給食

いつもの学校給食でも、地場産野菜や群馬県産の食材が入るように、取り組んでいます。

### 藤岡・群馬の野菜

月に2～3回、「ららん藤岡」や「県立藤岡北高等学校」の季節の野菜を使っています。また、群馬県産の野菜を中心に使えるようにしています。

100% 藤岡市産米  
「ゆまめつり」を  
使っています。



100% 群馬県産  
の生乳から  
作られています。

## ○群馬県の農畜産物生産量全国順位○



- 1位 こんにゃくいも、えだま、
- 2位 キャベツ、きゅうり、うめ、ほうれんそう
- 3位 なす、レタス、はくさい
- 4位 スイートコーン、しんぎく、しいたけ
- 5位 ねぎ、ちんげんさい、ごぼう、生乳

資料：令和4年度 群馬の農業



群馬県は、豊富な水と温暖な気候をいかした様々な農産物の生産が盛んです。