



11月給食だより

藤岡市学校給食センター
令和5年11月1日

秋も深まり、だんだんと本格的な冬が近づいています。秋は、スポーツや読書など、様々な活動をするのに気持ちの良い季節です。また、秋は「収穫の秋」とも言われるように、旬の時期を迎える食べ物がたくさんあります。旬の食べ物を取り入れた食事や適度な運動を心がけ、冬に向けて体調を整えておきましょう。

～今月の献立紹介～

★藤岡教育の日献立（29日）

藤岡市産や群馬県内産の食材を多く使用します。

群馬県のおもてなし料理としてPRしている「すき焼き」をはじめ、群馬県産のたまごで作った厚焼きたまご、群馬県産大豆の納豆を提供します。また、藤岡地区のやよいひめいちごで作られた「いちごのグミ」がつかます。身近な地域のおいしさを感じてみましょう。

ひとひ2粒で
くば
配ります。



★姉妹都市献立（A献立：27日 B献立：10日）

藤岡市の姉妹都市がある石川県にちなんだ献立です。北陸地方の特徴的な料理を紹介いたします。

ふるさとの食文化を知ろう！

日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。日本各地で受け継がれてきたふるさとの食文化をこれからも大切にしていきたいですね。

あいませ

ぶりのてり焼き



いしる煮

※令和4年度実施献立

★食育の日（17日）

毎月19日の「食育の日」にちなんだ和食「まごわやさしい」献立です。この日のこんにやくゼリーは、株式会社マンナンライフより無償提供していただきます。

藤岡のおいしい野菜

～藤岡北高等学校～



ハウスの中での授業の様子



ハウストマトがすくすく育っていました。

藤岡北高等学校で育てられた野菜を給食で使わせていただいています。11月は、白菜・トマト・ミズナ・きゅうり・大根を予定しています。

この時期のハウストマトは、給食で初めて登場します！