

10月 給食だより



暑い夏が終わり、朝晩は過ごしやすい気温となりました。秋は、スポーツや読書などの活動を楽しむのに良い時期です。また、「食欲の秋」と言われるように、多くの作物が収穫を迎えます。おいしい旬の食べ物を味わいながら、秋の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

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、給食に群馬県内産の農産物を使用し、児童生徒のみなさんに味わって食べてもらうことで、自分たちの住む群馬のすばらしさを知るきっかけとなるよう制定された日です。10月24日の給食は、藤岡市内や群馬県内産の食材を多く使用した献立となっています。



【地産地消の良いところ】

- ① 新鮮でおいしい
- ② 生産者が近く、安全で安心
- ③ 環境にやさしい（輸送にかかる燃料が少ない）

群馬県は、豊かな水源と全国トップクラスの日照時間に支えられ、年間を通して新鮮でおいしい多彩な食材が生産されています。藤岡市は、いちごの栽培が盛んで県内一位の生産量を誇ります。

郷土料理

おっきりこみ

群馬県では昔から、水はけのよい田んぼで、太陽の光とからっ風を受け、上質な小麦が生産されています。米が貴重だった時代には、小麦から作った小麦粉を使って毎日夕食は麺類だったという家も多かったようです。

家にある野菜をたっぷり入れて、ゆでずにそのまま煮込む「おっきりこみ」は、短時間に大鍋いっぱいを作ることができ、寒い夜はその独特のとろみが体を芯から温めてくれました。

【おっきりこみ献立(10月24日 学校給食ぐんまの日)】

- ・ゆめロール
- ・牛乳
- ・ぐんまちゃんのたまご焼き
- ・藤岡野菜のおっきりこみ
- ・ほうれん草のサラダ
- ・ミニこんにゃくゼリー



【おっきりこみ レシピムービー】



引用文献
農林水産省『うちの郷土料理
次世代に伝えたい大切な味』

図書コラボ献立

14ひきのかぼちゃ 作：いわむらかずお



10月27日から11月9日までの2週間は読書週間です。給食でも、料理や食材の登場する様々な図書とコラボしたいと思っています。

10月の図書コラボは「14ひきのかぼちゃ」です。14ひきの小さな家族が一つのかぼちゃの種を畑で大切に育てるお話です。給食では、かぼちゃをたくさん使ったスープを作ります。

