



11月給食だより

藤岡市学校給食センター
令和6年11月1日

秋も深まってきました。木々の葉も色づき、朝夕の冷え込みも増してきました。衣服の調節をこまめにして、規則正しい食生活で冬に備えましょう。

～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」と
群馬県産の卵で作った厚焼きたまごを提供します。

また、藤岡市の伝統工芸品である『藤岡瓦』を模した虎屋
本店さんの「瓦煎餅」が給食に登場します。身近な地域のお
いしさを感じてみましょう。



※令和5年度実施献立

★姉妹都市献立（A献立：25日 B献立：20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します。

◎たらのいしるフライ …「いしる」とは、石川県の能登地方に伝わる魚醤のことで、醤油より
以前から愛用されてきた伝統的な発酵調味料です。今回は、いしる
で下味をつけた「たら」をフライにしました。

◎めった汁 …石川県内で食べられている家庭料理です。豚汁に似た料理ですが、
じゃがいもではなく、さつまいもを使うのが特徴です。

◎わかめの甘酢和え …能登の肥沃な海ではさまざまな海藻類がとれます。給食では、わか
めを甘酢和えにして提供します。

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。

★群馬県のたべもの



わかるかな？

★この他にも、118(いい歯)の日献立、和食の日献立、図書コラボ献立などを予定して
います。お楽しみに！

ありがとう

勤労感謝の日



11月23日は「勤労感謝の日」です。勤労感謝の日はいつも働いている人に
感謝をする日ですが、実は食べ物とも深くかかわっている日です。昔は「新嘗祭」と
呼ばれており、生産を祝い豊作に感謝する日として現在も天皇家に伝わる大切な
行事です。食べ物に関わる人たちに感謝の気持ちをもって食べましょう。

