

12月給食だより



藤岡市学校給食センター
令和6年 12月 1日

ようやく寒さを感じる季節がやってきました。もうすぐ年末ですね。おいしいものを食べて、一年の終わりを楽しく過ごしたいです。生活リズムをくずさないように、健康に気をつけて冬休みを過ごしてください。

今月の給食目標 『**食事でかぜや病気を予防しよう！**』

12月の給食の紹介

世界遺産献立 (A 12月12日、B 12月17日)

藤岡市にある高山社跡を含む「富岡製糸場と絹産業遺産群」は、世界遺産登録されて10周年を迎えました。これにちなんでホテルオークラ京都のレシピ、ネギベーゼをもとに、世界遺産がある4つの市町（富岡市・下仁田町・伊勢崎市・藤岡市）の給食センターでそれぞれアレンジしたメニューを提供します。

藤岡市では地元産の下仁田ねぎを使用した、「冬野菜のネギベーゼ」を提供します。お楽しみに！

★どうしてホテルオークラ京都でネギベーゼのレシピを作ったの？

幕末から明治維新を生き、「近代日本経済の父」とよばれる渋沢栄一は、富岡製糸場の設立に中心的な役割を果たしました。そして、1888年創業のホテルオークラ京都は、西日本で唯一、渋沢栄一が創立に関わったホテルです。渋沢栄一の肖像がデザインされた新一万円札が、今年7月から発行されることに合わせて渋沢栄一の故郷、深谷市特産のねぎを使ったネギベーゼの提供を行っていたそうです。



新一万円札の肖像は「渋沢栄一」

図書コラボ献立 (A 12月13日、B 12月16日)

「そして、バトンは渡された」（瀬尾まいこ著）という本に出てくる「カツカレー」の献立です。

…子どものころからたびたび家族の形が変わり、名字を変えながら暮らしてきた高校生の森宮優子。現在は料理上手な義理の父親・森宮さんとの2人暮らし。森宮さんは、高校生活で心が揺れ動く優子を気づかいながら、毎日おいしい食事を用意してくれます…

という心あたまるお話です。今回は森宮さんが作ってくれた「カツカレー」を提供します。

まごわやさしい献立 (AB 12月18日)

毎月19日は「食育の日」。「まごわやさしい」の食材「まめ・ごま・わかめ（海藻）・やさい・さかな・しいたけ（きのこ）・いも」が入った給食を提供します。まごわやさしい食材は健康にいいので、意識して食べるようにしましょう。

クリスマス献立 (AB 12月19日)

もみの木の形をしたハンバーグ、星型のマカロニ入りスープ、豆乳プリンタルトを提供します。



(AB 12月20日)

冬至の日には、かぼちゃを食べる習慣がありますので、かぼちゃ入りの冬至すいとんを提供します。また、ゆず湯に入る習慣もありますので、ゆずの香りの和え物を提供します。

給食センターニュース

11月14日、神流小学校で、藤岡北高等学校の生徒との交流給食が行われました。その日の「白菜と肉団子のスープ」の白菜は、藤岡北高等学校で栽培されたものだったので、白菜の栽培の流れを1～6年生の各クラスで説明してくれました。

高校生がクラスに来てくれて、小学生が高校生活について質問をするなど、大変盛り上がりしました。

