

10月給食だより

藤岡市学校給食センター
令和7年 10月 1日

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季節です。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。

【10月24日 献立】() 内は使用されている群馬県食材

- ・ごはん(白米)
- ・牛乳(生乳)
- ・厚焼きたまご(鶏卵)
- ・藤岡野菜のおっきりこみ(里芋/根深ねぎ/大根/しいたけ)
- ・白菜の浅漬け(きゅうり)
- ・群馬の納豆(大豆)

【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)



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。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に作ることができ、寒い夜はその独特のとりみが体を芯から温めてくれます。



藤岡市はいちごの生産量が県内一位!

10月の給食の紹介



十五夜献立 A献立: 6日 「うさぎハンバーグおろしソース/お月見汁/お月見ゼリー」

十五夜は旧暦の8月15日に美しい月を眺めながら秋の収穫物を供えて感謝する行事です。団子や芋や豆を供えることから「芋名月」や「豆名月」、「中秋の名月」とも言います。給食では、うさぎの形をしたハンバーグ、里芋を使ったお月見汁、満月に見立てたみかんゼリーにうさぎの飾りがかわいらしいゼリーを提供します。



図書コラボ献立 A献立: 16日 B献立: 21日

「ワタナベさん」の絵本に出てくる「ナポリタン」のレシピを参考に給食で再現しました。

ワタナベさんは、おなべひとつでどんな料理でもおいしく作る名人です。ちゃんこなべにロールキャベツ、カレーに炊き込みごはん。お客さんのために次々と完成させていきます。ところが、最後のお客さんの注文が「ナポリタン3人前」。おなべひとつでナポリタンをどのように作っていくのか、料理上手で優しいワタナベさんのお話です。北村直子・作 偕成社



味めぐり〜ハンガリー〜 A献立: 23日 B献立: 2日 「グリルチキン・グヤーシュ・チョコクレーフ」

ハンガリー料理のいちばんの特徴はパプリカをたくさん使うことです。グヤーシュはハンガリーの国民食で、肉と野菜をパプリカパウダーをたくさん入れて作るスープです。主菜には、豚の塊肉やチキンやカモのレッグなどをオープンやフライパンで焼いたグリル料理が豊富です。また、クレーフ状の薄い生地にはジャムをはさんだり、チョコソースをかけて食べるパラチンタというおやつがよく食べられています。

