

10月 給食たより

藤岡市学校給食センター
令和8年 10月 1日

10月は秋の深まりを感じる季節ですね。「読書の秋」「スポーツの秋」「食欲の秋」など、様々な「〇〇の秋」という言葉があります。みなさんは、どんな秋にしたいでしょうか？給食では秋の味覚がたくさん登場します。どうぞお楽しみに！

今月の給食目標 「地域の食材を知ろう」

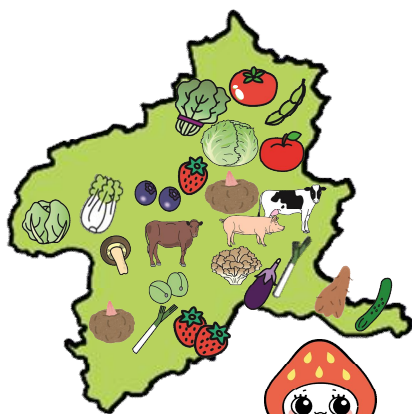
今月の
行事

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。その地域でとれたものをそこに住んでいる人たちが消費する（食べる）ことを「地産地消」といいます。10月22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)



藤岡市はいちごの
生産量が県内一位！



やよいひめさん

【10月22日 献立】()内は使用されている群馬県食材

- ・こめっこばん(米粉)
- ・牛乳(生乳)
- ・こんにゃくみそおでん(こんにゃく/みそ)
- ・藤岡野菜のおっきりこみ(里芋/根深ねぎ/大根/しいたけ)
- ・いちごバルサミコのヨーグルト和え

(いちごバルサミコジャム/ヨーグルト)



藤岡市の「いちご」

今日のヨーグルト和えにも使われている「いちごバルサミコジャム」は藤岡市のいちご「やよいひめ」を使って作られています。

「やよいひめ」は群馬県で生まれたいちごの品種です。県内で生産されているいちごの8割は「やよいひめ」です。

10月の給食の紹介

目の愛護デー献立

A献立：6日 B献立：8日

10月10日の「目の愛護デー」にちなんで、目の健康を保つ働きのある「ビタミンA」を多く含む食材を使用した献立を提供します。ビタミンAは、緑黄色野菜やレバー、卵などに多く含まれます。



図書コラボ献立

A献立：30日 B献立：26日

秋川滝美さんの小説「ひとり旅日和 運開き！」に登場する「きりたんぼ鍋」を給食用にアレンジして提供します。「きりたんぼ」は、つぶしたご飯を串につけてのばし焼いたものですが、今回は、つぶしたご飯を丸めて作った「だまこもち」を使用して作ります。お楽しみに！



味めぐり献立(愛知県)

A献立：13日 B献立：15日

第20回アジア競技大会が9月～10月にかけて愛知県で開催されることにちなんで、愛知県の郷土料理の中から、「みそ煮込みうどん」と「鬼まんじゅう」を提供します。



ハロウィン献立

A献立：29日 B献立：27日

ハロウィンは、もともと「収穫を祝うお祭り」で、悪い霊やおばけを追ひ払うために、仮装をしたり、かぼちゃでつくったおばけのランタンを飾ったりします。今月はハロウィンにちなんで、かぼちゃを使った「かぼちゃのクリーミーミネストローネ」を提供します。

