

給食だより 11月号



熊谷高等学校 定時制
令和3年度11月 発行

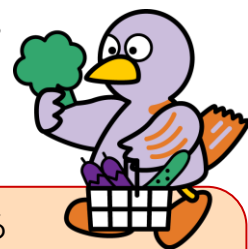
秋が深まってきました。新米も出回り、脂がのって美味しさを増した旬の魚も店頭に並びます。寒い冬に備えて、しっかり食べて体力をつけましょう。そして毎日、栄養バランスのとれた食事になるよう心掛けましょう。

「彩の国ふるさと学校給食月間」です



6月と11月は学校給食月間です。学校給食月間には、埼玉県への関心や愛着を皆さんにもってもらうために、埼玉県産の食材や郷土料理を多く給食に取り入れます。さらに県産食材を使うことは**地産地消**にもつながります。

「地産地消」はこんなにいいことがたくさん！



「地産地消」

地域でとれた農産物を
地域で消費すること

地産地消を



おこなうと

- ・新鮮なうちに食べることができる
- ・地域の農家さんを応援することにつながる
- ・輸送費や、輸送時にできるCO₂を削減できる

など

【今月登場する埼玉県の郷土料理や農産物】

15日（月）「東松山やきとりご飯」(東松山)…東松山市名物「やきとり」を混ぜご飯にしました。東松山の「やきとり」は鶏肉ではなく、豚肉を使うことが特徴です。

16日（火）「つみっこ」(本庄)…汁の中に生地をつまみ入れることから「つみっこ」と呼ばれるようになりました。野菜栽培が盛んな本庄市では、季節の野菜をたくさん入れて作られます。

19日（金）「しゃくし菜ご飯」のしゃくし菜(秩父)…しゃもじに似ていることからしゃくし菜と呼ばれています。

25日（木）「煮ほうとう」(深谷)…ほうとう麺と具沢山の野菜を使い、醤油味で煮込みます。深谷出身の明治の実業家・渋沢栄一翁も好んで食べたそうです。



熊谷産農産物の紹介



かぶ



きゅうり



トマト



人参



小麦



つるむらさき



スイートコーン



ブルーベリー

春
夏
秋
冬



くり



米



大豆



キャベツ



ねぎ



ブロッコリー



大和芋