

給食だより 11月号



熊谷高等学校 定時制
平成 30 年 1 1 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^{ちきんちしょう}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、輸送時にできる二酸化炭素を削減できる
- etc...

【今月登場する埼玉県の郷土料理など】

16日（金）「煮ほうとう」(深谷)…ほうとう麺と具沢山の野菜を使用し、しょうゆ味で煮込みます。深谷出身の偉人「渋沢栄一」も好んで食べたといわれています。

「味噌ポテト」(秩父)…給食でもおなじみ味噌ポテトは、秩父の郷土料理です。
















19日（月）「しゃくし菜炒飯」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よばれています。歯ごたえが良く漬物として売られていることが多いです。

22日（木）「かてめし」(秩父)…ご飯の量を増やすための具を「かて」というため、「かてめし」と名付けられたそうです。秩父ではおもてなし料理のひとつでした。

「ゼリーフライ」(行田)…形状が小判に似ていることから「ゼリー（銭）フライ」と名付けられたそうです。



熊谷産農産物の紹介

 かぶ	 きゅうり	 トマト	 人参	春 夏 秋 冬	 小麦	 つるむらさき	 スイートコーン	 ブルーベリー
 くり	 米	 大豆	 キャベツ		 ねぎ	 ブロッコリー	 大和芋	