

給食だより 11月号



熊谷高等学校 定時制
令和元年度11月 発行

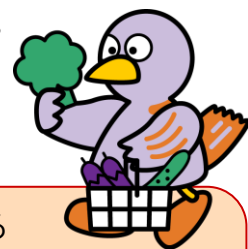
秋が深まってきました。新米も出回り、脂がのって美味しさを増した旬の魚も店頭に並びます。寒い冬に備えて、しっかり食べて体力をつけましょう。そして毎日、栄養バランスのとれた食事になるよう心掛けましょう。

「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】

18日（月）「**小江戸カレー**」…小江戸と呼ばれている川越の特産品、さつまいもを使ったカレーです。他にも埼玉県産の人参やほうれん草が入っています。

20日（火）「**里芋のみそグラタン**」…里芋は埼玉県が産出額で全国1位の農産物です。
















21日（木）「**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。東松山市の「やきとり」は鶏肉ではなく、豚肉を使うことが特徴です。

「**しゃくし菜和風オムレツ**」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。

22日（金）「**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 |
|  くり |  米 |  大豆 | |  キャベツ |  ねぎ |  ブロッコリー |  大和芋 |