

# きゅうしょくだより

高崎市立西部小学校NO. 27  
平成29年 10月

## 10月24日は、学校給食ぐんまの日です

### 学校給食ぐんまの日とは・・・

学校給食に、みなさんの暮らしている地元や県内でつくられている農産物をたくさん使うことで、群馬県や地域の豊かな自然の恵みに触れながら、私たちの生活と地域とのつながりを身近に感じ、“ふるさと群馬のすばらしさ”について考えるきっかけとなり、心も体も元気に成長してほしいという願いが込められて群馬県教育委員会により平成13年に『学校給食ぐんまの日』が制定されました。

### どうして10月24日なの？

戦争がおわったあと、学校給食が再開されたのが昭和21年12月24日です。毎年12月24日を「学校給食記念日」翌年1月24～30日までを「全国学校給食週間」としました。



### どうして『学校給食ぐんまの日』が10月になったの？

10月は、群馬県民の日や群馬県内の農産物がたくさんとれる時期になるからです。今月の給食では、高崎産・群馬県産のキャベツ・きゅうり・チンゲンサイ・ほうれん草・小松菜・大根・ねぎ・にら・しめじ・なしなど、たくさんの野菜の使用を予定しています。みなさんが給食で食べているお米は高崎産100%、牛乳は群馬県産100%です。

### お知らせ

学校給食における放射性物質検査の結果をお知らせします。

検査日	調理期間	検査結果 (Bq/kg)
9月12日	9月4日～9日	ヨウ素131
9月20日	9月11日～16日	セシウム134
		セシウム137

※単位：ベクレル/kg (検出下限値は10ベクレル/kg)

## 10月の献立紹介

### 23日 おっきりこみ献立

#### ☆おっきりこみ

群馬県の郷土料理のひとつです。群馬県産の小麦でつくられた幅広のおっきりこみ麺と豚肉、だいこん、さといも、ほうれん草、ねぎ、しめじなど県産・高崎産の野菜をたくさん使ってつくりまします。

#### ☆ぐんまるくん

原料に群馬県産小麦「W8号」を100%使用してつくられています。おやきをイメージした丸い形のパンです。



### 25日 学校給食ぐんまの日献立

※学校給食ぐんまの日は、10月24日ですが、4年生が校外学習で不在のため、西部小では25日に実施します。

#### ☆こめっこぱん

原料の半分に群馬県産の米粉を使用してつくられています。もちっとした食感とほのかな甘みが特徴のパンです。

#### ☆山芋とキャベツのコロッケ

群馬県の学校給食のために開発されたコロッケです。群馬県では、山芋は全国5位の生産量、キャベツは全国2位の生産量を誇っています。

#### ☆tonton汁

前橋・高崎の連携事業として、給食のメニュー交換を行っています。tonton汁は前橋市でも、おなじみの給食メニューです。前橋市の特産物の豚肉やきのこ、こんにやく、すいとん、根菜がたくさん入った具だくさんの汁物です。

高崎市学校栄養士のホームページをご覧ください。

給食のレシピの紹介や楽しいキッズクイズがのっています。

「高崎市学校栄養士会」で検索してください。

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2013122601275/>



前橋市マスコットキャラクター「ころとん」