

# たべるのだいすき! 給食だより

平成29年 11月  
新町第一小学校  
No. 7



## としょじつ きゅうしょく どうじょう 図書室とのコラボ給食が登場します!

今月は、読書月間です。11月の給食の中に、本の中に出てくるメニューを5つ取り入れました。本の表紙・料理名をご紹介します。細かい内容は、当日の給食でお知らせしたり、図書室でも、図書委員のみなさんがそれぞれの本の説明（ブックトーク）をしてくれるので、日程を確認して聞きに行きましょう!

① 11月6日(月)



「鶏のからあげ～宮廷風～」

②③ 11月9日(木)



「にんじんケーキ」



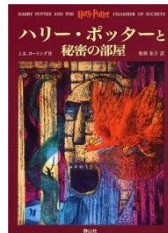
「スパゲティーアッパロネーゼ」

④ 11月10日(金)



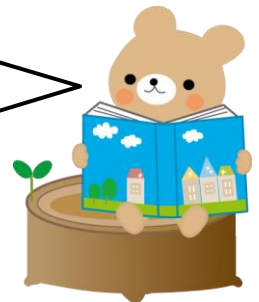
「ケチャップライス」

⑤ 11月28日(火)



「シェパースパイ」

おたのしみに♪



## 11月29日は「ぐんま・すきやきの日」😊

群馬県は上州和牛をはじめ、生産量全国第一位の「こんにやく」、全国的に知名度の高い下仁田ネギ、生産量の多い「しいたけ」や「しゅんぎく」など、「すきやき」に必要なすべての食材を県産でそろえることができる「すきやき県」です。

群馬県が誇る「究極のおもてなし料理＝すきやき」を全国に発信していくため、群馬県では平成27年に、11月29日を「ぐんま・すきやきの日」に制定しました。この日の給食は群馬県中の学校給食ですきやきが出ます。当日は本校でも上州牛を使用した、すきやき風煮が出ます。

なお、高崎市の学校給食では平成13年に発生したBSE対策として牛肉の使用を控えていましたが、今回牛肉の安全性が確認されたため、給食に使用することになりました。今まで給食では出せなかった牛肉を提供します。良く味わって食べましょう!





きゅうしょく しょうかい  
☆給食レシピ紹介☆



ふうに  
☆すきやき風煮☆

ざいりょう (にんぷん)  
【材料 (4人分)】

- 牛肉または豚肉 200g ・油 大さじ1
- たまねぎ 1/2個 ・だしの素 少々
- ねぎ 1本 ・酒 大さじ1
- にんじん 1/3本 ・砂糖 大さじ1
- はくさい 2枚 ・しょうゆ 大さじ2と1/2
- しらたき 160g ・みりん 大さじ1
- 焼き豆腐 1/2丁

きりぼしだいこん  
☆切干大根のナムル☆

ざいりょう (にんぷん)  
【材料 (4人分)】

- 切干大根 12g ・白ゴマ 小さじ1
- いかのくん製 6枚 ・ごま油 小さじ1
- きゅうり 1本 ・酢 小さじ1
- にんじん 1/2本 ・砂糖 小さじ1
- えのきたけ 1/2袋 ・しょうゆ 大さじ1
- しらたき 40g

お好みで豆板醤を  
加えても美味しく  
作れます♪

つくりかた  
【作り方】

- しらたきを下ゆでし、食べやすい大きさに切る。
- たまねぎはスライス、ねぎは斜め切り、にんじんはいちょう切り、はくさいはザク切りにする。
- 焼き豆腐は、一口大に切る。
- 油を熱し、肉を炒める。
- 肉がほぐれたら、たまねぎ、にんじんを加えてさらに炒める。
- ひと炒めしたらしらたきを入れ、調味料と水を入れて煮る。
- ある程度煮えたら、ねぎ、はくさい、豆腐を入れてさらに煮込み、味をととのえる。  
～作って食べよう！ぐんまの食育レシピより～

つくりかた  
【作り方】

- 切干大根は水戻しして茹でて冷ます。
- にんじんは千切り、えのきは半分、しらたきは食べやすい長さに切り、茹でて冷ます。
- きゅうりは千切り、いかのくん製はざく切りにする。
- Aの調味料で①、②、③を和える。

市内公立保育所・幼稚園・小・中・特別支援学校給食の

放射性物質検査結果について

標記について下記のとおり報告がありましたので連絡いたします。

9・10月中の検査結果一覧

調理期間	調理施設	検査結果 (Bq/kg)		
		ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
9月19日～9月25日	矢中小学校・城南小学校・倉賀野中学校	不検出	不検出	不検出
10月2日～10月6日	吉井給食センター・中央小学校・片岡小学校・西部小学校	不検出	不検出	不検出
10月10日～10月16日	久留馬小学校・長野小学校・新高尾北部保育所・大類小学校	不検出	不検出	不検出