

# たべるのだいすき! 給食だより

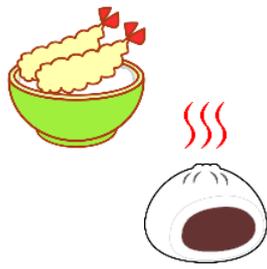
平成30年 11月  
新町第一小学校  
No. 7



## としょしつ 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6つ取り入れました。今年はジブリシリーズでそろえてみました。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読み聞かせをしてくれたりするので、日程を確認して聞きに行きましょう!

11月14日(水)、17日(土)



「釜じいの晩ごはん “天丼” と  
「千尋が仕事終わりに食べた “あんまん”」

11月17日(土)、27日(火)



「ポニョの大好きな “芷油ラーメン” と  
「宗介にももらったハム入り “サンドイッチ”」

11月19日(月)



「主人公、海が作るカラリと鶏がった “アジフライ”」

11月22日(木)



「キキが宅急便で届けた “かぼちゃのパイ”」

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と高崎産の豚肉を使用した、すきやき風煮込みうどんが出ます。おたのしみに!



# 4年生 おっきりこみについて知ろう!

10月24日の学校給食ぐんまの日に、群馬県の郷土料理であるおっきりこみについての授業を行いました。普通の煮込みうどんとの違いや、おっきりこみに使われている食材についてクイズを交えながら楽しく学ぶことができましたと思います。小麦の生産や、農業の盛んな群馬県の良さを知ってもらいたい機会となりました。今後もこの取り組みを続けていきたいです。



## 栄養価変更のお知らせ

※学校給食実施基準が変更になりました。

- エネルギー 640kcal→650kcal
- たんぱく質 18g~32g→21g~32g
- 食塩相当量 2.5g→2g
- 基準値に近づけるような献立作成を目指します。



## 給食レシピ紹介



### 中華菜飯

炊いたご飯に具を混ぜるタイプの混ぜご飯です。10月の給食に出ましたが、とても好評で給食の残りはほとんどありませんでした。ごま油と生姜の香りがアクセントになっています。

#### 【材料(4人分)】

- ごはん 茶碗4杯分
- 豚肉 100g
- にんじん 1/5本
- チンゲンサイ 1株
- しょうがすりおろし 少々
- ごま油 適量
- 酒 小さじ2
- 砂糖 大さじ1
- しょうゆ 大さじ1と1/2
- 塩 少々

#### 【作り方】

- にんじんは千切りに、チンゲンサイは2センチ幅に切り、下ゆです。
- 豚肉は1センチ幅に切る。
- 鍋にごま油をしき、しょうが、豚肉、にんじんを炒め、酒をふる。(水分が蒸発してしまったら少量の水を加えて煮てください。)
- 火が通ったらAの調味料を入れて、チンゲンサイを加える。
- ④でできた具をご飯に混ぜたら出来上がり。

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。

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15日~9月25日	中居小学校・塚沢幼稚園・箕郷給食センター	不検出	不検出	不検出
9月25日~10月1日	吉井給食センター・下里見小学校・群馬中央中学校	不検出	不検出	不検出
10月1日~10月5日	箕郷第三保育園・八幡北部保育所・寺尾中学校	不検出	不検出	不検出
10月9日~10月15日	京ヶ島小学校・東部小学校・並榎中学校	不検出	不検出	不検出