



# きゅうしょくだより10月号

高崎市立鼻高小学校  
平成30年10月

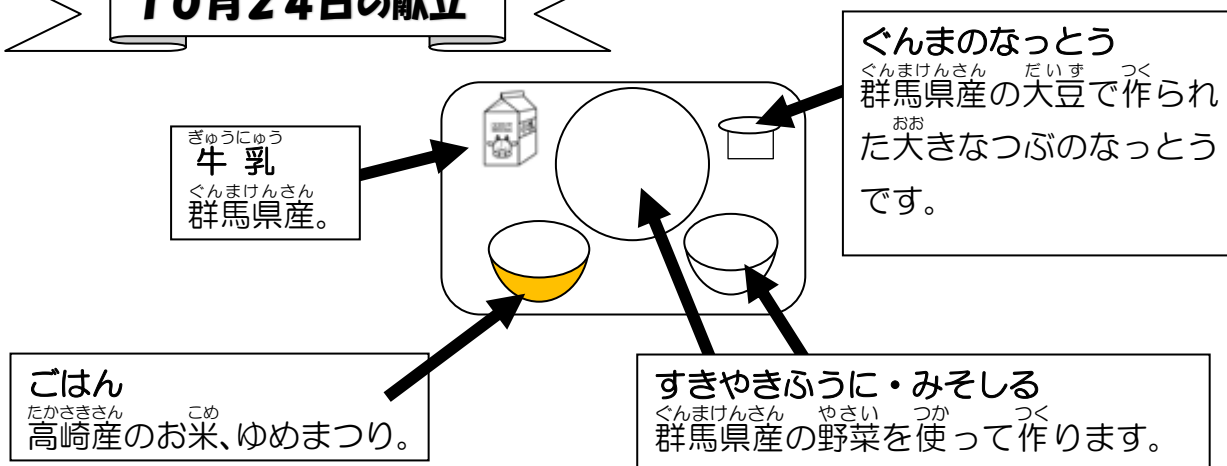
こんげつ きゅうしょくもくひょう じばさんぶつ じもと たもの し  
 今月の給食目標は地場産物(地元でとれる食べ物)について知ろうです。  
 あき げいじゆつ あき あき どくしょ あき  
 秋は、芸術の秋・スポーツの秋・読書の秋といわれるように、いろいろなことにじっくり取り組むこ  
 とができる季節です。そして、食欲の秋といわれるように今が旬の食べ物がたくさんあります。実りの  
 あき かんしゃ あき みかく たの  
 秋に感謝して、おいしい秋の味覚を楽しみましょう。

## 10月24日は「学校給食ぐんまの日」



がっこうきゅうしょく ひ がっこうきゅうしょく ぐんまけん つく やさい にく のうちくさんぶつ と い  
 学校給食ぐんまの日とは、学校給食に群馬県で作られた野菜やくだもの、お肉など(農畜産物)を取り入  
 れることで、みなさんの生活している地域のゆたかな自然にふれ、ふるさと群馬県のすばらしさを再確認す  
 るように、平成13年に制定されました。群馬県には、全国に自慢できる農畜産物がたくさんあります。

### 10月24日の献立



～ ほかにも 高崎市、群馬県で作られた食べ物が、たくさん登場します ～

<p><b>お米は100%高崎産!!</b></p> <p>ゆめまつりを 使っています。</p>	<p><b>うどんは100%高崎産!!</b></p> <p>小麦粉は高崎産 の「きぬの波」。</p>	<p><b>豚肉・鶏肉は100%群馬県産!!</b></p> <p>群馬生まれ! 群馬育ち!</p>
<p><b>牛乳は100%群馬県産!!</b></p> <p>栄養満点 だよー。</p>	<p><b>高崎市をはじめ、地元の野菜を積極的に取り入れています!!</b></p> <p>給食では、地元で作られたもの を食べること(地産地消)を 推進しています。</p>	



# だるまランチを紹介



高崎市では、市内の学校を12の地区に分け、夏休みを利用して調理講習会を行っています。この地区は、少林山が近くにあり、だるま作りが盛んなことから「だるまランチ」と名付け、地場産物を中心とした地域の特色をいかしたメニューを考えています。

今年は「NPO法人鼻高町をきれいにする会と連携した給食から地場産物に対する理解を深める」がテーマでした。積極的に地場産の野菜を使い、地産地消となるメニューを考えました。当日は鼻高町をきれいにする会の戸塚さんにも来ていただき、試食と地場産食材の使用量拡大に向けて協議を行いました。試作したメニューはこれから給食に取り入れていくので楽しみにしてください。



## すき焼きまぜごはん

11月29日はぐんま・すき焼きの日です。地場産の野菜を使ったすき焼きをまぜごはんにしました。

## 鼻高野菜の彩り揚げ

鼻高町で採れる野菜(さつまいも、なす、ごぼう、にんじん、玉ねぎ)を使ったメニューです。彩りが鮮やかな一品です。

## お豆のカレースープ

鼻高町のじゃがいもと玉ねぎを使用しています。握りにくい豆を入れることで栄養バランスの良いメニューになりました。



## さつまいものコロコロサラダ

鼻高町で採れるさつまいもを使っています。和風味のサラダです。

## 鼻高梨のパイ

鼻高町で採れる梨を、パイにつつましました。シャリッとした食感です。



当日の様子。試作中！

試食、協議中。