

平成29年 10月

新町第一小学校

No. 6



たべるのだいすき!

給食だより

朝晩とも涼しくなり、すっかり秋めいてきましたね。10月は給食でも、秋を感じさせる食材をたくさん使用した献立となっています。秋においしくなる食材のおいしさを味わいながら食べましょう。

また、10月24日は「学校給食ぐんまの日」です。今月は、この日に限らず、群馬県産の食材を意識的に取り入れました。下に、今月給食に出る群馬県産の食材を紹介します。

☆今月の群馬県産食材☆

ごはん



牛乳



こめっこぼん



ぶたにく



とりにく



はくさい



チンゲンサイ



キャベツ



きゅうり



ねぎ



しめじ



こんにゃく



たまご



こまつな



だいこん



なし



ほかにも、七区からごぼう、にら、ピーマンが届きます。

献立表やお昼の放送でも紹介しているので、チェックしてくださいね。



??学校給食ぐんまの日とは??



学校給食ぐんまの日は、学校給食に地元の農産物や県内産農産物を取り入れることによって子どもたちが地域の豊かな自然にふれ、自分たちの生活と地域との関わりを考えるきっかけとなることを願い制定されました。県民の日があることや、農産物がたくさんとれる時期を考慮し、10月24日を学校給食ぐんまの日としました。

給食は地場産食材がたくさん使われています。群馬県は豊かな自然に恵まれ、農産物の生産が盛んです。地域でとれたものを食べる地産地消は、新鮮で栄養価の高い農産物を輸送費をかけず消費するという考え方で、地域を愛する気持ちを育てます。

- ごはん・・・高崎産「ゆめまつり」という品種のお米を使用しています。
- うどん・・・原料の小麦粉は高崎産の「きぬの波」という地粉を使用しています。
コシがあり、味と食感のバランスが抜群です。
- ジャム・・・高崎市箕郷町のブルーベリージャムや榛名町の梅ジャムを使用しています。
- 牛乳・豚肉・鶏肉・・・100%群馬県産です。





きゅうしょく しょうかい
☆給食レシピ紹介☆



とんとんじる
☆fonton汁☆

群馬県産食材たっぷり!

fonton汁は前橋市で考案されたオリジナルの豚汁です。今では前橋市内だけでなく他の地域でも学校給食の定番メニューになっています。豚肉とすいとんが入る汁物で、豚肉の「トン」とすいとんの「とん」を取ってfonton汁と名づけられました。バターが入っているのでコクがあり、肌寒くなってくるこれからの時期にピッタリです。群馬県産の食材を多く使っているのも特徴のひとつです。

〇<材料>4人分〇

- ・豚肉 60g
- ・すいとん 80g
- (小麦粉40g 水40g)
- ・こんにゃく 1/5枚
- ・じゃがいも 1個
- ・だいこん 6センチ
- ・にんじん 3センチ
- ・たまねぎ 1/4個
- ・さやいんげん 3本
- ・しめじ 1/4株
- ・えのきたけ 1/5袋
- ・バター 小さじ1
- ・しょうが 1かけ
- ・酒 おおさじ1
- ・白みそ おおさじ2
- ・だし汁 4カップ

炒める

おこのみで、すいとんの生地きじに白ゴマを少量いれるとフキフキした食感が楽しいすいとんになります。

<作り方>

- ① こんにゃくは短冊切りにし、下茹でしておく。しょうがはすりおろす。
- ② じゃがいも、だいこん、にんじんはいちょう切り、たまねぎは半分にして薄切り、さやいんげんは3センチ幅に切り、茹でしておく。
- ③ しめじは小房にわけ、えのきたけはほぐす。バターで炒めて取り出しておく。
- ④ すいとんは小麦粉を同量の水で溶き、沸騰したお湯の中にスプーンですくって落とし、下茹でする。
- ⑤ 食べやすい大きさに切った豚肉に酒をまぶし、だし汁で野菜と一緒に火が通るまで煮る。
- ⑥ 火が通ったら③と、すいとんを入れて、みそで味つけし、最後にしょうがとさやいんげんを入れて仕上げる。

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4日～9月9日	八幡北部保育園・寺尾小学校・第一中学校	不検出	不検出	不検出
9月11日～9月16日	箕郷第二保育園・中尾中学校・大類中学校	不検出	不検出	不検出