

10月 給食だより

校庭の木の葉も少しずつ色づき始め、秋も深まってきました。秋と言えば、実りの秋です。
旬のおいしい食べ物をたくさん食べて、勉強に運動に頑張りましょう。

10月24日は学校給食ぐんまの日

学校給食に群馬県産の農産物を使うことによって、
地場産のよいところをもう一度見直そうということで、
制定されました。

10月は群馬県や太田市の食材を積極的に使用していきます。献立表でチェックしてみてくださいね♪

群馬県農畜産物出荷量順位
R5年度

1位	こんにゃくいも		ほうれんそう	
2位	キャベツ	きゅうり	えだまめ	うめ
3位	レタス	ぶき	なす	
4位	とうもろこし			
5位	チンゲンサイ	はくさい	しゅんぎく	ぶたにく
			キウイ	やまのいも

ぐんま きょうどりょうり

群馬の郷土料理「おっきりこみ」

群馬県は昔から、小麦の生産地であり、粉物文化が発展しました。中でも、幅広の麺と野菜を煮込んで手軽にできるおっきりこみは、
群馬県の郷土料理として知られています。

荊川小学校の給食でも『おっきりこみ給食』を提供しています。

【昨年度のおっきりこみ給食】



10月の地場産食材使用献立紹介

おおたしさん ・太田市産の米	ぎゅうにゅう ・牛乳（太田市の東毛酪農で作られた牛乳）
20日	☆ぐんまの納豆（県内産大豆ハタユタカ使用）
22日	☆こめっこばん（群馬県産米粉を使用）
23日	☆ねぎこんコロッケ （群馬県産のねぎとこんにゃくを使ったコロッケです！）
24日	☆ゆめロール （群馬県産の小麦「ゆめかおり」を使用したパンです！） ☆こんにゃくのピリからいため （群馬県産のこんにゃくをたくさん使ったためものです。） ☆おっきりこみ（群馬県の郷土料理！）

ぐんまけん じばさん
群馬県の地場産マップ

お知らせ

東部地域食育推進ネットワーク会議の作成したおっきりこみのレシピ『東毛の味、未来の食卓へ』を職員室の隣にある、食育コーナーで配布します。

ぜひ、ご家庭でも作ってみてくださいね！

※東部地域食育推進ネットワーク会議では、群馬県が目指す「健康寿命の延伸」と「幸せ」につながる食育を推進するため、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味の普及に取り組んでいます。

