

R4. 10月号
太田市立宝泉中学校

夏の日差しをたっぷり浴びてグングン育った作物が、いよいよ収穫の季節を迎えます。過ごしやすい秋はさまざまな行事がめじろ押しです。スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして味覚の秋。秋は、新米をはじめ、さつまいもや栗、柿、りんごといった作物、サンマやサバなどたくさんの食べものが旬をむかえ、おいしいものがたくさん！自然の恵みに感謝して、おいしくいただきましょう。

10月24日は「学校給食ぐんまの日」

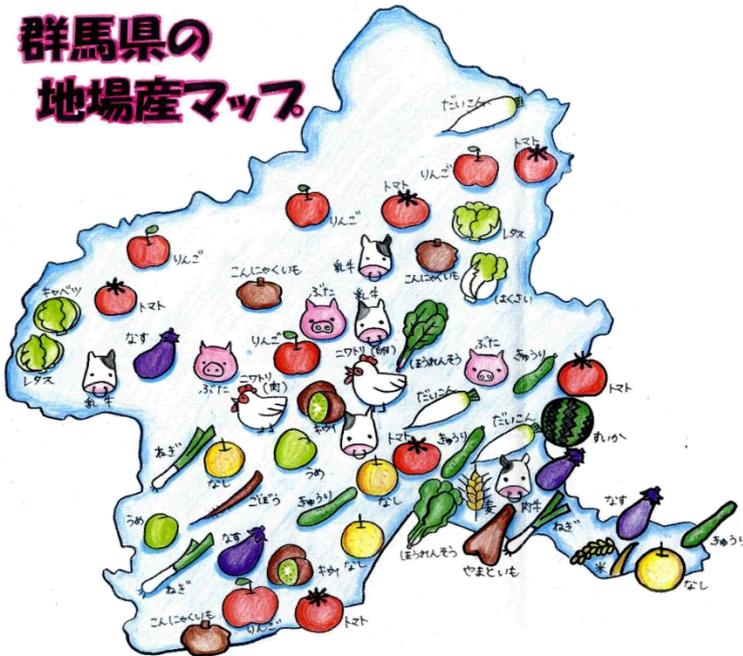
「学校給食ぐんまの日」は、学校給食に群馬県や地域で採れた農作物をたくさん使い、群馬県や地域の豊かな恵みに気づいてもらえるよう制定された日です。宝泉中では、10月の給食は群馬の食材を使用したメニューや郷土料理を積極的に取り入れました。今年度実施している日本味巡りも群馬編を2部編成で提供します。お楽しみに♪

群馬の農畜産物全国順位

(令和4年度 ぐんまの農業より)

1	こんにゃくいも	枝豆
2	キャベツ	ほうれん草、きゅうり、梅
3	なす	レタス、白菜
4位	とうもろこし、春菊、生しいたけ	
5位	大和芋、ねぎ、チンゲン菜、ごぼう、生乳	

群馬県の地場産マップ



群馬県の郷土料理「おっきいこみ」「焼きまんじゅう」

群馬県は、古くから小麦栽培が盛んです。冬の長い日照時間、からっ風、水はけのよい土壌など小麦作りに適した気候条件を備えていたため、米と麦の二毛作が行われてきました。こうした背景から群馬県では、「おっきいこみ」「まんじゅう」「すいとん」などの小麦加工品による粉文化が発達・定着しました。

「おっきいこみ」

野菜と小麦粉で作った幅広麺をゆですにそのまま煮込むのが特徴です。



「焼きまんじゅう」

串にささったまんじゅうに甘味のあるみそダレを塗って焼きます。

