

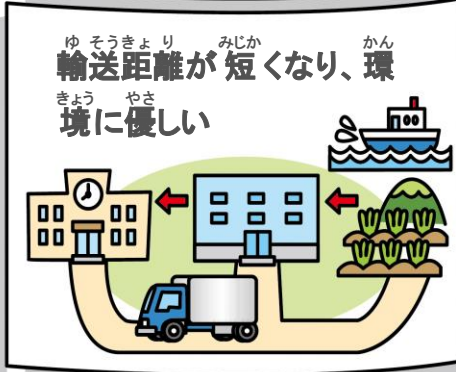
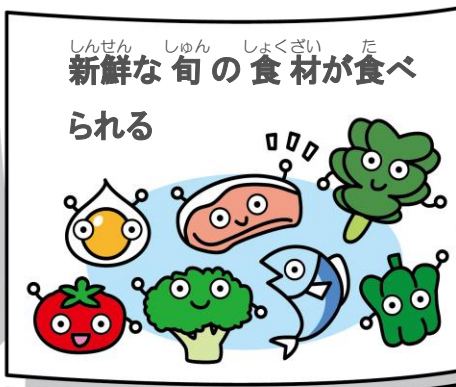
11月 給食だより

川口市立飯仲小学校
令和6年11月

☆毎月19日は食育の日☆

給食では「地産地消」を推進しています！ 

「地産地消」という言葉をご存じですか？ 地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。



学校給食に地場産物を活用する効果

学校給食に地場産物を活用する効果



地域の産業や食文化への理解を深めることができる

食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる

学校と地域との連携・協力関係を構築することができる



11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

埼玉県さいたまけんの郷土料理きょうどりょうりや埼玉県さいたまけんでとれた野菜やさいなどを給食きゅうしょくにたくさん取りと入いれています。

また、川口市産かわぐちしさんのじゃがいもつかを使った「コロケ」や「川口いちごゼリー」、川口市かわぐちで製造せいぞうされた川口麦かわぐちむぎみそを使った「川口みそのスタミナ」焼肉やきにくなど川口市かわぐちにちなんだ献立こんだても登場とうじょうします。

今月こんげつの給食きゅうしょくも楽しみたのみにしてください。



くち
1口サイズくちのかわいい
「川口いちごゼリー」
かわぐち

かてい きゅうしょく
ご家庭で給食メニューつくを作ってみませんか？



♪ おっきりこみ ♪

おっきりこみは秩父地方の郷土料理です。幅広の麺を旬の野菜やきのこなどと一緒に煮込んだ料理です。給食では幅広の麺を汁につけて食べます。



【材料：給食4人分】

- ・麺 ・・・4玉
- ・鶏肉 ・・・40g
- ・油揚げ ・・・1/2～1枚
- ・人参 ・・・50g
- ・大根 ・・・50g
- ・里芋 ・・・60g
- ・小松菜 ・・・35g
- ・干し椎茸 ・・・1枚程度
- ・長ねぎ ・・・25g

【調味料】

- ・だしの素 ・・・小さじ1
- ・しょうゆ ・・・大さじ2と1/2
- ・みりん ・・・小さじ1
- ・塩 ・・・小さじ1/2
- ・水 ・・・3カップ半

【作り方】

1. 下処理をします。鶏肉は細かく切る。油揚げは油抜きをして短冊切り。人参・大根・里芋は皮を剥いてちょう切り。干し椎茸は戻して千切り。小松菜は根元を切り落とし、よく洗い2cm程に切る。長ねぎは小口切り。
2. 鍋に水を入れ、だしの素、鶏肉、大根、人参、干し椎茸を加えて火にかける。
3. 里芋は別鍋で下茹でし、柔らかくなったら、2の鍋に加える。
4. 根菜類が柔らかくなったら、小松菜と長ねぎを加え調味料で味を整える。麺を煮込んで出来上がり。

※学校給食での分量です。ご家庭で調整をお願いします。

