

11月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2022年11月号

秋が深まってきました。間もなく冬の足音も聞こえてきます。体調を整えるためにも、「しっかりよく噛んで食べる」「食べる時間を決める」など、規則正しい食生活を心がけ、毎日元気に過ごしましょう。

11月23日は勤労感謝の日



11月23日は「勤労感謝の日」です。「新嘗祭」ともいわれ、米や農作物など、その年の収穫を感謝する日です。

学校給食は、たくさんの人や命に支えられています。食物を育てる人や運搬をする人、料理をする人など、さまざまな人たちの働きがあります。普段何気なく食事をしてしまいがちですが、毎日おいしい食事が食べられることに感謝しましょう。

地場産物を食べよう！

地域で生産された食材をその地域で消費することを「地産地消」といいます。

生産者の顔が見えるので、安心して買えます。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への負担を減らせます。給食でも積極的に地場産物を活用しています。



奈良県産食材（11月使用分）

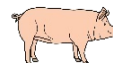
米 米粉 パン ぶなしめじ 豚肉 青ねぎ 小松菜 みずな 大根 白ねぎ こんにやく 鶏卵 米粉マカロニ(星) 奈良の大豆コロッケ 奈良の小松菜入り餃子 豆腐(奈良県産) ロメインレタス はくたくうどん かしば香るみそ 大和まな 広陵町産いちごのマフィン 塩こうじ 大和ポークのメンチカツ 奈良のブルーベリージャム 味付けしめじ まいたけ はちみつ大豆 大和まな入りつくね

令和4年度の食育の日は「日本全国味めぐり」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は11月18日「群馬県の郷土料理」

群馬県は、日本列島の内陸東部に位置し、関東地方の北西部を占める県です。給食では、群馬県の特産物を使用した献立や、郷土料理を提供予定です。

『豚肉のかしば香るみそだれかけ』



群馬県は、豚肉の生産量が全国上位です。30種以上の銘柄豚が存在するほど、豚肉の名産地として知られています。

給食では、香芝市産の大豆と米を使い、全て手作りされた「かしば香るみそ」をたれに使用する予定です。

かしば香るみそ

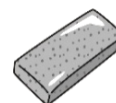


『おっきりこみ』

群馬県は、小麦粉の名産地です。おっきりこみは、小麦で作った幅広い麺を、野菜やきのこなどと一緒に煮込む麺料理です。麺の生地を麺棒などに巻いて包丁で“切り込み”を入れることから「おきりこみ(おっきりこみ)」と名づけられたそうです。

『こんにやくのきんぴら』

群馬県は、こんにやくの原料となるこんにやく芋の生産量が日本一です。全国の約90%以上が群馬県で生産され、その生産量は約5～6万トンです。



通信欄

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。