

給食だより 11月

川口市立神根東小学校
令和2年11月4日
No.7

11月の給食

給食を食べて、地元でとれたものを学びましょう

毎月19日は
食育の日

彩の国 ふるさと 学校給食月間

11月は『彩の国 ふるさと 学校給食月間』です。埼玉県で採れた農作物や埼玉県の郷土料理を通してふるさとへの愛着を深めることを目的としています。給食に埼玉県の農産物や郷土食が登場します。10日は川口の日です。川口にちなんだメニューになります。食材を育てた人、調理をしてくれた人、食べ物の命に感謝していただきましょう。



埼玉県でとれる 食べ物を知ろう！



豚肉

埼玉県の北側で、豚を育てています。



大豆

大豆は、豆腐やみそ、しょうゆなど、さまざまな食べ物になります。

くだもの

ぶどう、なし、いちごみかんなどがつくられています。

小麦

給食のパン・めんは、埼玉県の小麦を使っています。

米

給食のご飯は、埼玉県の米を使っています。

野菜

ながねぎ・こまつななど、色々な野菜がつけられています。

【今年の献立のテーマ】「給食で世界を旅しよう」

埼玉県の農産物

埼玉県では、いろいろな種類の野菜が生産されています。中でも生産量が多い野菜を紹介します。
さといも・ながねぎ・ほうれん草・かぶ・小松菜・ブロッコリー など

郷土食メニュー

2日(月)
まゆ玉汁

埼玉県秩父地方の郷土料理です。まゆの形に似せて作った団子が入っています。

5日(木)
こぎつねごはん

新献立です。スプーンで、ごはんにまぜてはして、たべましょう。

16日(木)
秋野菜のみそ汁

埼玉県でたくさんとれる『豚肉』や『里芋』『長ねぎ』『小松菜』が入っています。

30日(水)
ゼリーフライ

埼玉県行田市の郷土料理です。小松菜としゃくしなの炒め煮



献立紹介



11日(水) 山型食パン・メイプルジャム・牛乳

今月の国のは
カナダです。

レンズ豆入りスープ・サーモンのレモンソテー
プーティン(チーズ入り)

カナダは、世界的に有名なナイアガラの滝をはじめ、オーロラを見ることができる自然豊かな国です。メイプルシロップが特産品で、原料である楓の葉は国旗にもえがかれています。サーモンとレンズ豆も、カナダを代表する特産品です。プーティンとは、フライドポテトに肉汁から作られるグレイビーソースと厚なチーズソースをかけた料理で、子供たちに大人気です。給食用にアレンジされて登場するので、たのしみにしてください。

