

10月

給食だより







令和3年10月

さいくに がっこうきゅうしょくげっかん 彩の国ふるさと学校給食月間 みのあきちいき しょくさいた 実りの秋 地域でとれた食材を食べよう!

食育月間の6月と収穫の秋の11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』です。市内産、県内産の農産物について知ってもらうため、11月の献立では下の表のような吉川市や埼玉県でとれた食材を色々な料理に使っています。ぜひ、味わってみてください。

* (小) は小学校、(中) は中学校、それ以外は共通の献立です。

こめ 米	こむぎ 小麦	やさい 野菜
<p>主食のご飯は吉川産の「コシヒカリ」を使っています。</p> 	<p>埼玉県産の小麦粉が使われた麺</p> <p>11日: 中華麺</p> <p>22日: 地粉うどん</p> <p>埼玉県産の小麦粉が使われたパン</p> <p>2日: こどもパン</p> <p>27日: (小) 揚げパン</p> <p>(中) 黒パン</p> 	<p>吉川市でとれた野菜を使うことがあります</p> <p>長ねぎ</p> <p>吉川市は長ねぎの産地として有名です。</p> <p>給食でもいろいろな料理に使っています。</p> <p>小松菜</p> <p>汁物や炒め物などにたくさん使っています。</p> <p>※他にも、大根、白菜、キャベツなど吉川産の野菜を使うことがあります。</p>  
<p>ほかに使用する埼玉県産食材</p>		
<p>《もち麦》 → 2日: 県産もち麦のスコッチブロス</p> <p>《ゆず果汁》 → 12日: 県産ゆずゼリー</p> <p>《しゃくし菜》 → 12日: しゃくし菜ご飯の具</p>	<p>《大豆》 → 12日: (小) ハンバーグの彩花みそだれ</p> <p>《小松菜》 → 12日: (中) 県産小松菜メンチ</p>	



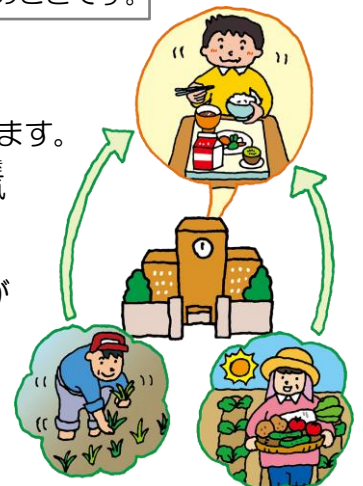
エスティーゼス SDGsとは、「持続可能な開発目標」のことです。

地域でとれたものを地域で消費することを地産地消といいます。

地域でとれた食材は、作った人の情報が得やすく、安心して食べられます。

また、運ぶ距離や時間が短いのでより新鮮なものが届き、トラックの排気ガスなどによる環境への負担も少なくて済みます。

地産地消の取り組みは、環境にやさしいだけでなく、生産者や消費者がたがいに恵みあう関係を作り出し、持続可能な地域社会の構築につながるものです。



給食のレシピ紹介



「かしわのじゅんじゅん」



★材料 (4人分)

鶏もも肉	160g (小さめの1口大)	油	適量
にんじん	1/4本 (いちょう切り)	※	砂糖 大さじ1と1/3 醤油 大さじ2 酒 小さじ1 みりん 小さじ2/3 和風だし 小さじ1
たまねぎ	中1/2個 (薄切り・5mm厚)		
長ねぎ	1本 (長さ2cm又は斜め切り)		
白菜	1枚 (長さ2cm)		
えのきたけ	1/5袋 (長さ2cm) 粗みじん切り		
しらたき	1/3袋 (食べやすい長さに切る)		
焼き豆腐	1/2丁 (さいの目2cm)		

★作り方 (作り方は家庭で作りやすい方法にしています。)

- ① 鍋に油を熱し、鶏もも肉を炒める。※の調味料を加え煮る。
- ② ①に野菜、しらたき、焼き豆腐を入れて煮る。野菜がやわらかくなり、豆腐・しらたきに味がしみたら完成です。

「かしわのじゅんじゅん」は、滋賀県の郷土料理です。
「かしわ」とは、鶏肉のこと。そして、すき焼き風に味付けした鍋料理のことを「じゅんじゅん」とよびます。熱くなった鍋に具材を入れて煮る時に「じゅんじゅん」という音がすることからこの名がついたそうです。



©yoshikawa

保護者の皆様へ

学校給食における食物アレルギー対応食 事前説明会についてのご案内



吉川市では卵・乳の除去を基本とした食物アレルギー対応食の提供を行っています。
つきましては、保護者の皆様を対象に食物アレルギー対応食についての事前説明会を開催しますので、出席される方は電話でお申し込みください。

日時 令和3年12月 9日(木) 14:00～
令和3年12月14日(火) 14:00～
会場 吉川市学校給食センター (吉川市大字川藤3265番地1)
2階多目的会議室
申込 電話で学校給食センターへ TEL: 048-940-0790

対応食の種類は

- ①卵除去食
- ②乳除去食
- ③卵乳除去食の3種類で、個々の症状に合わせた対応は行いません。

※新たにアレルギー対応食の提供をうける場合は、必ず参加する必要があります。