

10月





給食だより



令和6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月の献立では吉川市や埼玉県でとれた食材をいろいろな料理に使っています。ぜひ、味わってみてください。

こめ 米	こむぎ 小麦	やさい くだもの 野菜・果物
<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 中華麺 地粉うどん</p>  <p>埼玉県産の小麦粉が使われたパン 揚げパンに使うコッペパン 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 吉川市は長ねぎの産地として有名です。</p> <p>小松菜 汁物や炒め物などに使っています。</p> <p>大根・大根の葉 汁物や炒め物などに使っています。</p> <p>柚子 ゆずソースに使っています。</p> <p>※他にも、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>吉川産の食材を使った加工品</p> <p>小松菜メンチ</p> <p>五家宝 (お米は吉川産・きな粉は埼玉県産)</p> <p>小松菜ようかん</p>		

ちさんちしょう 地産地消

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

食べられるということのほかにも、運ぶ距離や時間が短いのでより

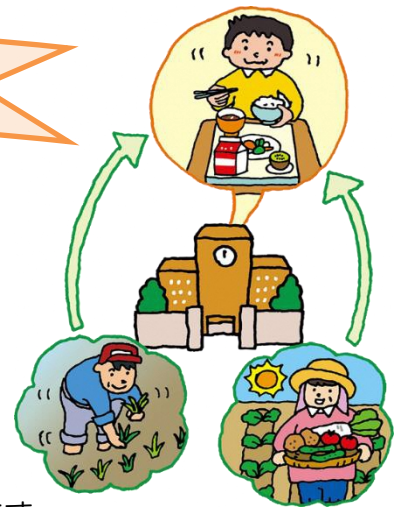
新鮮なものが届き、トラックの排気ガスなどによる環境への負担も

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、生産者と

消費者がたがいに近いことから、感謝の気持ちも生まれやすくなります。

給食にもたくさんの吉川産食材が使われているので、感謝の気持ちをもって食べましょう。



きゅうしょく どうじょう よしかわさんやさい
給食で登場！吉川産野菜

＊こまつな＊

給食では、たくさんの吉川産『こまつな』を使っています。こまつなは、ビタミンだけでなく、鉄分やカルシウムも豊富な緑黄色野菜です。10月の給食でも吉川産が登場しています。冬が旬といわれる『こまつな』は、ちょうど今の季節が品種の変わり目になるそうです。そこで、今回の給食日よりでは、こまつなの品種に関するクイズを出しますので、よく考えてみてくださいね！



Q こまつなクイズ Q

今の季節が品種の変わり目となる『こまつな』ですが、次のうち実際にある品種名はいくつあるでしょう？

- 春のセンバツ
- 夏の甲子園
- 秋冬のエース
- 冬の豪速球
- 真夏の四番打者
- 優翠
- 里きらり
- はまつぎ
- のりちゃん
- いなむら
- さくらぎ



©yoshikawa

答えは、このページの最後にあります！

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、希望される方は電話でお申し込みください。

日時 令和6年12月 6日(金) 13:30～
令和6年12月10日(火) 13:30～
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希望する場合は、必ず参加する必要があります。



10月の給食は『真夏の四番打者』と『里きらり』が登場します。
全て実際に作られているこまつなの品種名です。
こまつなクイズの答え A. 全部(11種)

