



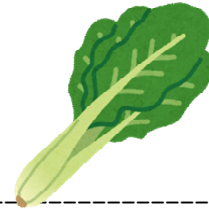
暑い日が続いていますが、冷たいジュースやアイスクリームばかり食べていませんか。しっかり食事をとらないと、栄養がたよって体調がくずれ、疲れてしまいます。夏を元気にすごせるよう、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。

～彩の国ふるさと学校給食月間～

埼玉県は、食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。吉川市でも、6月の給食に地元産の食材を取り入れたり、埼玉県内の地域で食べられている料理を提供しました。

※小学校6/3 中学校6/13※ 吉川産小松菜餃子

吉川産の小松菜を使って特別に作ってもらった餃子です。
埼玉県産の彩花みそを使ったみそだれと併せて提供しました。



※6/9※ 吉川産黒米せんべい

昨年から引き続き、給食のために「二合半堂まつざわ煎餅」さんが特別に作ってくれました。



※6/10※ いかの香草焼き

市内の児童生徒が摘み取った吉川産のバジルを使って味付けしました。



※6/23※ 川島呉汁

呉汁は埼玉県の郷土料理です。埼玉県川島町では、呉汁をもっと美味しく食べられるようにと、たっぷりの野菜と芋がら（ずいき）を使った、オリジナルの「川島呉汁」を開発したそうです。いつもの呉汁とは少し違う、シャキシャキした「ずいき」の食感も楽しめました。

※6/25※ なすの彩花みそ炒め

埼玉県産の彩花みそを使って味付けしました。



※6/27※ 若獅子カレー

吉川市とプロ野球チームの埼玉西武ライオンズは、地域をより良くするために協力しています。今回、その取り組みのひとつとして、埼玉西武ライオンズの選手たちも食堂で食べている「若獅子カレー」を給食用に作りました。具材は玉ねぎとお肉のみで、ごろっと大きめなのが特徴です。（裏面に続く→）



埼玉西武ライオンズの選手から児童生徒の皆さんに向けたメッセージ動画を、保護者の方に Home&School でお知らせしていますのでご覧ください。(右側の QR コードからもご覧いただけます)



※6/27※ **狭山茶入り蒸しパン**

埼玉県狭山市は、お茶の産地としては涼しいため、冬の間、お茶の樹を十分休ませることができ、茶葉の厚さが増すことで、狭山茶の特色であるコクがうまれるそうです。狭山茶の粉末を蒸しパンに入れ、提供しました。

※6/30※ **しゃくし菜ご飯**

しゃくし菜は秩父地方で古くから栽培されている伝統野菜です。葉っぱの形が杓子に似ていることからその名で呼ばれています。そのほとんどが、歯切れよく、風味も増す漬物に加工されているそうです。この日は、漬物を混ぜご飯の具にアレンジして提供しました。

※**地場産野菜**※ ・長ねぎ (6月2日～13日) ・こまつな ・たまねぎ



今年度も、「なまずの日」である7月2日に「なまずの日献立」を提供しました。



- こんだて
～献立～
- こどもパン
 - トマトヤムクン
 - なまずフライ (ソース)
 - 炒めキャベツ
 - 吉川産お米のムース



「なまずフライ」をパンにはさみ、なまずバーガーにして食べてもらえたようです。

「吉川産お米のムース」は、吉川市でとれたお米を使って特別に作ってもらったもので、なまりんのパッケージがかわいい一品でした。

また、なまずの帽子をかぶった給食センターの調理員や、当日使う野菜を納品してくれた地元の農家さんが旭小学校にうかがい、子どもたちと一緒に給食をいただきました。

