



給食だより

夏号

令和8年7月

吉川市立学校給食センター

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。

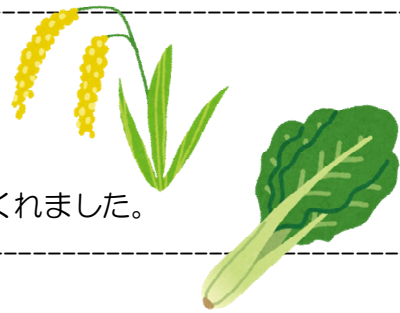
～～彩の国ふるさと学校給食月間～～

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、埼玉県にゆかりのある料理を提供しました。

※小学校6/1 中学校6/4※ さわらの吉川産塩こうじ焼き
吉川産の塩こうじに漬けたさわらを焼きました。

※6/4※ 呉汁/吉川産黒米せんべい

呉汁は埼玉県の郷土料理です。黒米せんべいは、昨年から引き続き、給食のために「二合半堂まつざわ煎餅」さんが吉川産の黒米を使って作ってくれました。

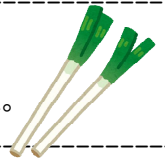


※6/5※ 大根と小松菜のガパオライス

昨年の学校給食献立コンテストで入賞したメニューで、吉川産の小松菜を使いました。

※6/11※ 深谷ねぎ餃子

ねぎの生産量が全国トップクラスの埼玉県深谷市でとれたねぎを使った餃子でした。



※6/16※ 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。

※6/18※ 吉川産トマト入りカレーうどん/吉川産紫玉ねぎ入りこんにゃくサラダ

吉川市内で収穫されたトマト、紫玉ねぎを使ったメニューです。紫玉ねぎは、初めて給食に登場しました。あじさいのような淡い紫色がきれいなサラダでした。



※6/18※ 狭山茶蒸しパン

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。

☀6/24☀ **なすの彩花みそ炒め**
さいたまけんさん だいず つか さいか あじつ
埼玉県産の大豆を使った彩花みそで味付けしました。



☀その他の地場産野菜☀

- たまねぎ・ながねぎ
- こまつな（紹介日以外も使用）
- じゃがいも（6月16日～30日）
- にんにく（6月16日～30日）

☀6/29☀ **吉川産トマトのかき玉スープ**
よしかわさん たま
よしかわしない しゅうかく つか
吉川市内で収穫されたトマトを使用しました。

☀6/30☀ **吉川産小松菜入りメンチカツ**
よしかわさん こまつな つか
吉川産の小松菜を使ったメンチカツでした。

ちさんちしょう
地産地消とは？



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こと以外にも、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。

ひこんだて ていきょう
7月2日「なまずの日献立」を提供しました！



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。
さくねんどじっし がっこうきゅうしよくんだて きゅうしよく しょう じゅしょう
昨年度実施した学校給食献立コンテストで給食センター賞を受賞した『なまずとなまずのバインミー』を取り入れた献立です。

- よしかわさんこめ こい
• 吉川産米粉入りコッペパン
- ぎゅうにゅう
• 牛乳
- こまつな
• フォーと小松菜のスープ
- あ
• なまずのカレー揚げ
- い
• ブロッコリー入りなまず
- マンゴープリン



こまつな
小松菜は
よかわさん
吉川産

しょうがっこう
小学校



ちゅうがっこう
中学校



「なまずのカレー揚げ」、「ブロッコリー入りなまず」をパンにはさみ、ベトナム風サンドイッチのバインミーにさせていただきました。「吉川産米粉入りコッペパン」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す。

また当日は、献立考案者の岩崎 茜 さんを迎え、市民のみなさんにご参加いただき給食試食会を開催しました。