

給食だより

秋号

令和８年１１月

地場産物を使った学校給食



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。吉川市の学校給食では、市内産・県内産の食べ物を日頃から取り入れており、１１月の献立でも様々な料理に使っています。地域でとれる食べ物のことを**地場産物**といいます。たくさんあるので、給食の中から探して味わってみてください。

米	小麦	野菜・果物
主食のご飯は 吉川産の**コシヒカリ**を使っています。 	**埼玉県産の小麦粉が使われた麺** 中華麺 地粉うどん  **埼玉県産の小麦粉が使われたパン** コッペパン　黒パン こどもパン　ロールパン	 長ねぎ 吉川市は長ねぎの産地として有名です。 小松菜 汁物や混ぜご飯の具などに使っています。  大根・大根の葉 汁物や炒め物などに使っています。 柚子 「豚肉のゆずソース」に使っています。 **※他にも、白菜など吉川産の野菜を使うことがあります。**
吉川産の食材を使った加工品		
五家宝　お米は吉川産・きな粉は埼玉県産です。		
県産の食材		
なめこ　県民の日献立で「みそ汁」に使っています。		
もち麦　「スコッチブロス」に使っています。		

給食で登場！吉川産野菜「大根」

汁物や煮物、サラダなど様々な料理に使われ、給食食材として欠かせない大根。学校給食では、毎年１１月から２月頃まで市内で栽培された大根を使用しています。秋から冬の大根は甘味が増し、特においしい季節といえます。

給食レシピ紹介♥コロコロ大根

【材料（1人分）】

きゅうり 25ｇ
大根40ｇ
青じそドレッシング　大さじ１弱

【作り方】

① きゅうりは 1～1.5 ㎝くらいの厚さの輪切りにする。大根は角切りにする。
② 沸騰した湯で①を 1～2分茹でる。冷水で冷まして水気を切る。
③ 盛り付けて、ドレッシングをかけて出来上がり。

児童生徒から「好き！」と言われることが多い『コロコロきゅうり』に大根が入ったものです。ぜひご家庭でも旬の味を楽しんでくださいね。



学校給食コンテストの受賞作品決定！

たくさんのご応募ありがとうございました！

今年の夏休み期間に、市内小中学生から吉川産の食材を使った学校給食の新メニューを募集する『**学校給食コンテスト**』を実施し、受賞作品が決定しましたので紹介します。市長賞、教育長賞、特別賞に選ばれた皆さんの作品は、令和9年度に給食で提供しますので、お楽しみに！



応募総数　405点

- 市長賞　北谷小学校　3年　吉野歩佳さん　『吉川さん野さいたっぷりカレースープ』
- 教育長賞　東中学校　1年　河井日向子さん『まかないロールキャベツ』
- 特別賞　東中学校　2年　元山幸祐さん　『フライド大根』
- アイデア賞
  - 美南小学校　1年　若井環那さん　『ぶろっこりーかれー』
  - 美南小学校　4年　須藤智美さん　『夏野菜とトマトのみそ汁』
  - 南中学校　2年　中村理穏さん　『和風ナマズガパオ』
  - 南中学校　2年　森田瑞希さん　『小松菜ジューシー』

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８年１２月　２日（水）　１３：３０～
　　令和８年１２月１１日（金）　１３：３０～
会場　吉川市学校給食センター　２階多目的会議室
　　（吉川市大字川藤３２６５番地１）
申込　電話で学校給食センターへ　℡：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。