

10月

給食だより



令和2年10月

吉川市学校給食センター




みの あき ちいき 地域でとれた食材を食べよう！

ちいき 地域でとれた物をそのちいき 地域で消費することをちさんちしょう 地産地消といいます。

ちいき 地域でとれた食材は、つくった人のしよくざい 情報が得やすく、あんしん 安心して食べられます。また、はこぎより 運ぶ距離やじかん みじか 時間が短いのでよりしんせん 新鮮なものが届き、はいき トラックの排気ガスなどによるかんきょう 環境への負担も少なく済みます。

がっこうきゅうしよく 学校給食では、よしかわし 吉川市やさいたまけん 埼玉県でとれたしよくざい 食材をいろいろなりょうり 料理に使っています。11月のこんだて 献立にも下の表のような食材を使います。ぜひ味わってみてください。

* (小)はしょうがっこう 小学校、(中)はちゅうがっこう 中学校、それ以外はいがい 共通のこんだて 献立です。

こめ 米	こむぎ 小麦	なが 長ねぎ	こまつな 小松菜
<p>しゅしよく 主食のごはんは、よしかわさん 吉川産のこしひかりを使って</p> 	<p>さいたまけんさん 埼玉県産のこむぎこ 小麦粉が使われた</p> <p>5日：じこな 地粉うどん</p> <p>19日：ちゅうかめん 中華麺</p> <p>さいたまけんさん 埼玉県産のこむぎこ 小麦粉が使われた</p> <p>10日：しよく 食パン</p> <p>24日：(小) あ 揚げパン</p> <p>(中) コッペパン</p>	<p>よしかわさん 吉川産のなが 長ねぎ</p>  <p>よしかわし 吉川市はなが 長ねぎのさんち 産地としてゆうめい 有名です。</p> <p>ぎゅうしよく 給食でもいろいろなりょうり 料理に使っています。</p>	<p>よしかわさん 吉川産のこまつな 小松菜</p> <p>よしかわさん 吉川産のこまつな 小松菜も汁物</p> <p>いたもの 炒め物にたくさんつか</p> <p>っています。</p> 

ほかに使用するよしかわさん 吉川産食材およびさいたまけんさん 埼玉県産食材

- たまご 《卵》 → 6日：ちんげんさい チンゲン菜とたまご 玉子のスープ (よしかわさん 吉川産)
- 《しゃくし菜》 → 13日：しゃくし菜ごはんの具 (さいたまけんさん 埼玉県産)
- 《里芋》 → 13日 (小) / 10日 (中)：さといも 里芋コロッケ (さいたまけんさん 埼玉県産)



10月27日からしよくしよく 読書週間が始まります。そこで11月は「ほん せかい きゅうしよく 本の世界と給食」をテーマに、ほん なか 本の中にとうじょう 登場するたもの きゅうしよく 食べ物を給食でいきよう 提供します。たのしみ 楽しみに！

給食のレシピ紹介

今回は、沖縄の郷土料理「にんじんしりしり」のレシピを紹介します。

「にんじんしりしり」

★材料（4人分）

にんじん	100g（皮をむいて干切り。スライサーを使うとよい）
もやし	60g
ツナ缶	1/2缶
サラダ油	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
塩、こしょう	少々
卵	1個（炒り玉子を作っておく）



★作り方

- ①フライパンに油を熱して、にんじん、もやしをしんなりするまで炒める。
- ②ツナを加えて混ぜ合わせる。
- ③調味料を加えて炒め、最後にいり玉子を加えて大きくかき混ぜる。

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、提供をご希望の方は電話でお申込みください。

日時 令和2年12月5日（土）

【第一部】10:00～ 【第二部】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』

※新たにアレルギー対応食の提供を希望される方及び検討されている方は必ずご参加ください。

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。

対応食の提供を受ける場合は、必ず参加する必要があります。