

給食だより 11月



春日部市立豊春中学校

朝晩の冷え込みで、学校の木々の葉も赤や黄色に色づき、秋が深まってきました。この時期は気温の変化に体が慣れていないことで、体調を崩しやすくなります。日ごろの体調管理がとても大切になってきます。手洗い、うがいをしっかり行い、バランスのとれた食事を心がけましょう。

彩の国ふるさと学校給食月間

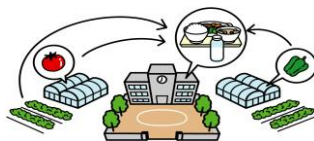
地元産の食材について理解し、ふるさと埼玉県への愛着を深めようという取り組みです。何気なく食べている給食の中にも、春日部産の米をはじめ、埼玉県や春日部市で生産された農産物が多く使われています。



地産地消

地域で収穫した農畜産物をその地域で食べることを「地産地消」といいます。

採れたての農畜産物は新鮮でおいしく、栄養がたっぷりあるだけでなく、運び輸送時間や費用を抑えることができ、エコにもつながります。



給食に登場する食材紹介！！

ほんの一部
ですが・・・



米・・・彩のかがやき

埼玉県で開発された新品種です。ベースは「コシヒカリ」と「アキニシキ」のブレンド米です。コシヒカリより甘みがあり、粘り気はやや少なく、あっさりとしているところが特徴の減農薬米です。
(11月より新米の彩のかがやきになります。)



彩の国肉まん

彩の国肉まん・彩の国ねぎ味噌餃子

・・・彩の国黒豚・埼玉県産小麦

皮に埼玉県で作られた小麦粉を使用し、具材には埼玉県で飼育された黒豚を使用した肉まんです。
(10日)



彩の国なっとう

彩の国納豆・・・埼玉県産大豆

埼玉県で作られたタチナガハという大豆を使用した大粒の納豆です。手巻き寿司用の小袋は、ひき割りになり、食べやすくなっています。
(21日手巻き用)

給食に登場する郷土料理紹介！！



ゼリーフライ・・・埼玉県行田市の郷土料理

おからにじゃが芋と卵を合わせ、小判型にして油で揚げます。小判形であることから「銭フライ」と言われていたものの「銭」がなまって「ゼリーフライ」となりました。
(1日)



煮ぼうとう・・・埼玉県深谷市の郷土料理

ほうとうとは、平安時代に食べられていたお菓子の1つです。小麦粉を練り、平たく広げて切ったもので、これが後にうどんとなりました。煮ぼうとうは、いろいろな季節の野菜を炒めてしょうゆ味の汁を作り、生麺を入れて煮込みます。
(29日)