

# 給食だより 11月

平成29年10月30日  
春日部市立豊春中学校

朝晩の冷え込みで、校庭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。

## 給食県産食材と 埼玉県の郷土料理の紹介！！

ほんの一部ですが・・・

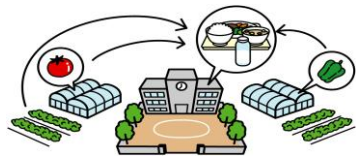


### 米・・・彩のかがやき

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。)

## 11月 彩の国ふるさと学校給食月間です

「彩の国ふるさと学校給食月間」とは地元産の食材や、郷土食について理解し埼玉県への愛着を深めようというものです。学校給食では、この時期に春日部市産・埼玉県産の食材を普段以上に積極的に取り入れています。



給食では作物を作る人や流通に携わる人、給食調理員さんなどに感謝の気持ちを持って残さずしっかり食べましょう。

## 地産地消

埼玉で作って → 埼玉で食べる



「地産地消(ちさんちしょう)とは「地域生産地域消費」の略で、「地域で生産された農産物を地域で消費する」ことです。

- 土地の気候風土に合った農産物を新鮮なうちに食べましょう。
- 身近に取れる旬の食材は新鮮で高い栄養価を持ちます。
- 消費者にとって産地がわかる、生産者の顔が見えることで安心です。

### 彩の国肉まん・・・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おいしい肉まんです。(9日の献立)



### 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。(13日の献立)



### 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。(30日の献立)

