

# 給食だより 10月号

※おうちの人と一緒に読みましょう。

今月の給食目標：地域の食材について知ろう

## ・・・ 10月24日は「学校給食ぐんまの日」・・・

給食に地元の農産物を取り入れることで、みなさんが豊かな自然にふれ、自分たちの生活と地域の関わりについて考えることができるように制定されました。

当日は、地場産物を使ったコロッケや、郷土料理の「おっきりこみ」も出る予定です。

## 『神流町の学校給食』について知ろう

学校給食は文部科学省が定める学校給食実施基準に基づいて実施されていますが、その内容は地域によって様々な特徴があります。今回の給食だよりでは神流町の学校給食の主な特徴についてお伝えします。

### ◎神流町のおいしい食材（地場産物）

じゃがいも（インカのめざめ）や赤じゃが、あわばた大豆、みそなど、神流町の地場産物を使用したり、郷土料理も紹介したりしています。神流町の地場産物や郷土料理をおいしく食べることで、地域の良さを見つけてもらえたら良いと思います。



「インカのめざめ」は、カレーやスープなどの、いろいろな料理に使います



「あわばた大豆」を使った料理はみなさんに好評です。



「赤じゃがのみそ炒め」や「おっきりこみ」などの郷土料理

### ◎炊き立てのほかほかごはん

神流町では、給食センターでごはん炊いて出しています。クラスごとに炊飯器で炊き、運ぶ直前まで保温しているのでみなさんが給食を食べる時も、ごはんはほかほかです。お米は群馬県産のゆめまつりというお米を使用しています。



炊き立てほかほか♪

ズラリと並んだ炊飯器



### ◎手作りを心がけた献立

食数が少ない神流町の給食センターでは、手作りの献立を心がけています。例えば、1枚ずつ具をのせて焼き上げる「手作りピザ」や、「手作りゼリー」「カップケーキ」などのデザートその他、「シチュー」や「グラタン」に使用するホワイトルーも手作りです。みなさんにおいしく食べてもらえるよう、心をこめて作っています。



手作りのみかんゼリー

ソースをぬり、具とチーズをのせてこんがり焼きます



手作りのホワイトルー



### ◎楽しく食べるくふう

神流町の給食には、恐竜や星、などいろいろな形の野菜が入っています。調理員さんが季節ごとに形を考えながら、みなさんに楽しく給食を食べてもらえるように工夫しています。

楽しい型抜き野菜



ふだん何気なく食べている給食ですが、神流町ならではの特徴がいろいろあります。これからも、地域の恵みや作ってくれた人に感謝して、おいしくいただきます！

※裏面も  
あります→

☆夏休みに小中学校で「わが家のおすすめ朝食レシピ」を募集したところ、ご応募いただきありがとうございました。野菜を上手に取り入れた、すてきな朝食レシピを紹介させていただきます。

「我が家のおすすめ朝食レシピ」紹介

## 【野菜パンケーキ】

|       |             |             |
|-------|-------------|-------------|
| 材 料   | 粉（薄力粉、地粉など） | 150グラム      |
| （2人分） | ベーキングパウダー   | 小さじ山もり1     |
|       | 砂糖          | 大さじ1と1/2    |
|       | きゅうり        | 1本（約150グラム） |
|       | レモン汁        | 小さじ1        |
|       | 塩           | 小さじ1/2      |
|       | 豆乳（または牛乳）   | 100cc       |
|       | とうもろこし（缶詰）  | 適量          |
|       | 油           | 適量          |

作り方：

- ① きゅうりをすりおろし、レモン汁と塩を入れて混ぜる。
- ② 粉とベーキングパウダーと砂糖を混ぜる。
- ③ ②にすりおろしたきゅうりと豆乳を混ぜ合わせる。  
とうもろこしも入れて混ぜる。
- ④ フライパンに油を敷いて、4枚くらいに分けて焼く。

☆万場小学校0年生の〇〇〇さんから  
ご応募いただいたレシピを紹介します。

### ◆〇〇さんからのひとくちメモ◆

野菜パンケーキとベーコンエッグを合わせるとおいしいです！  
きゅうりがたくさんある時につくってみてください。ズッキーニでもおいしいです。

### 私（栄養士）も作ってみました！



しっとりもちもちの生地で、朝食にぴったりのパンケーキでした。野菜が苦手な人でも生地に混ぜ込んであるので、おいしく食べられると思います。



〇〇さんおすすめ、ベーコンエッグと組み合わせて食べてみました。おいしくて、栄養バランスもよい1品になりました。