

12月3日(木)

きょう こんだて
今日の献立

- こまつな
・小松菜チャーハン
- ぎゅうにゅう
・牛乳
- ねぎスープ
- ゆでブロッコリー
- ・(マヨネーズ)



た のこ すく
どれだけ食べ残しが少
ないか見沼区の小学校
きょうどう さといも
で競争するよ！里芋カ
レーの時は6位でした。
こんかい い
今回は1位めざして、た
くさん食べてね！！

みぬま いわつき
おいしいね！見沼・岩槻

きょう みぬまく しょうがくせい にん おな きゅうしょく た ひ
今日は見沼区の小学生000人が、同じ給食を食べる日です。10月5日
にもありましたね。今日は2回目です。

こまつな つか こまつな みぬまく つか
小松菜チャーハンに使われている小松菜は見沼区で、ねぎスープに使われて
いる長ねぎ、にんじんは膝子地区で、ブロッコリーは東宮下小で収穫され
たものです。

ちいき せいさん ちいき た ちさんちしょう じもと
地域で生産されたものを、地域で食べることを、「地産地消」といいます。地元
でとれるため、作っているの方々の顔が見え、安心・安全であり、運ぶ時間や
距離が少ないため、新鮮で安いなどのよい点があります。

こまつな やく ねんまえ ちゅうごく わた よ
小松菜は、約1300年前に中国から渡ってきました。「アオナ」と呼ばれて
いたものが、小松川村(今の東京都江戸川区)で食べられるようになり、その
地名をとって「小松菜」と名付けられました。

いわつきく じおんじ しゅうかく なが
岩槻区の慈恩寺で収穫される長ねぎは、「まぼろしのねぎ」といわれるくら
い貴重なもので、みずみずしく甘いのが特徴です。

つぶつぶ はな さ まえ ぶぶん し
ブロッコリーの粒々は、花が咲く前のつぼみの部分だと知っていますか？
た す ひとつぶひとつぶ きいろ はな さ さいたまけん しゅうかくりょう
食べごろを過ぎると、一粒一粒から黄色い花が咲きます。埼玉県の収穫量は
ぜんこく い
全国3位です。

みぬまく いわつきく こんだて かんそう き
見沼区・岩槻区のおいしさがつまった献立です。ぜひ感想を聞かせてくださ
いね！