

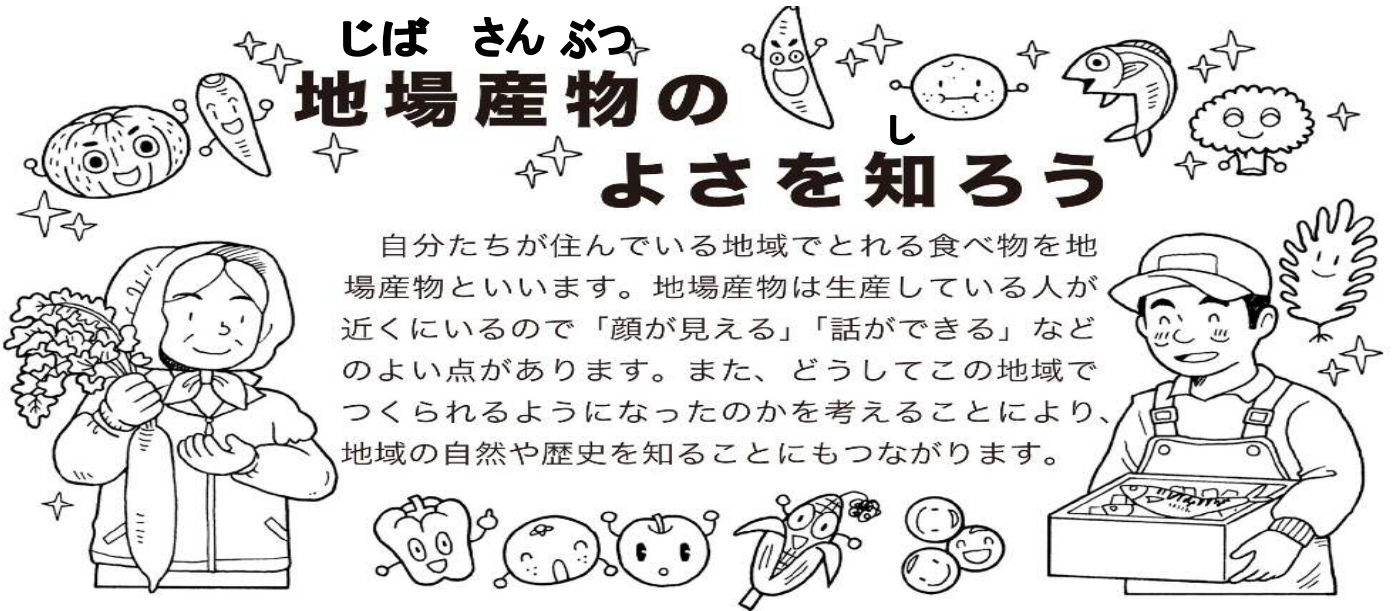
給食だより

平成25年11月号

さいたま市立日進北小学校

じばさんぶつ 地場産物の

よさを知ろう




自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。埼玉県は農業も盛んで、いろいろな農作物が作られており、ブロッコリー・小松菜・くわいは全国でも1,2番目の生産量があります。採れたての作物は新鮮で味がよく栄養も多く含まれています。

11月の給食では、埼玉県・さいたま市の食材をたくさん使うので楽しみにしててください！

料理紹介 東松山やきとりご飯

材料(4人分)

精白米 4合	食塩 ひとつまみ
豚肉(小間) 100g	ごま油 小さじ1
にんにく 1g(ひとかけ)	いりごま 小さじ1
しょうが 1g(ひとかけ)	
長ねぎ 1/3本(みじん切り)	
りんご 1/6個(すりおろす)	
みそ 大さじ1	A 
豆板醤 小さじ1	
清酒 小さじ2	

作り方

- ①鍋にごま油を熱し、にんにく・しょうが・長ねぎを炒める。
- ②香りが出たら豚肉を加え、よく炒める。
- ③Aの材料を混ぜ合わせておき、②に加え炒める。
- ④食塩を加え全体に味をなじませる。具と具の煮汁と分けておく。
- ⑤炊飯器に精白米・具の煮汁、水を加え炊く。
(いつもの水分量で良いです。必要に応じて食塩で味の調整を！)
- ⑥炊きあがったら、具とごまを混ぜ合わせ、できあがり！

ぜひ、お試しください★



1日(金)の給食に出ます！
お楽しみに♪



学校給食試食会 ありがとうございました！

10月22日(火)、給食試食会が開催されました。当日は、なかよしルームでの講話・1年生の給食参観の後、給食を試食していただきました。講話では、給食を作っているところから、子どもたちの給食の様子映像を見ていただき、給食の栄養面・衛生面を中心にお話させていただきました。そして「秋の香りご飯・さんまの甘辛揚げ・豆腐のみそ汁・かき・牛乳」を保護者の方に試食していただきました。子どもたちが毎日食べる給食は、素材の味を大切に、衛生面に十分配慮し、安全でおいしい給食を提供していきます！学校給食の意義や目的をご理解いただくと嬉しいです。

