



10月給食だより

今月の目標 「群馬県の食と農を知ろう」

群馬県では豊富な水や温暖な気候、長い日照時間を活かして、たくさんの農作物が作られています。給食では、毎月群馬県や伊勢崎市でとれた新鮮な農作物を使い、地産地消を推進しています。

10月24日は、学校給食ぐんまの日



★学校給食ぐんまの日とは？

群馬県では10月24日を「学校給食ぐんまの日」としています。

群馬県内でたくさん作られている農産物を学校給食に取り入れることで、ふるさとの良さを再確認し、群馬県の豊かな恵みのすばらしさに気付いてもらえるように平成13年に制定されました。

この日に合わせて給食では、伊勢崎市産や群馬県産の食材を取り入れた特別献立を提供します。

*** 当日の献立 ***

うま塩キャベツ

牛乳



厚焼きたまご



上州かみなりごはん

おっきりこみ

◆上州かみなりごはん

群馬県産の鶏肉やこんにやくを使用した炊き込みごはんです。

◆牛乳

群馬県産の生乳100%です。

◆厚焼きたまご

群馬県産の卵を使用しています。

◆おっきりこみ

群馬県の郷土料理です。

幅広の麺と季節の野菜をたくさん使って煮込みます。

全国トップ5の群馬の農畜産物

第1位 こんにゃくいも、キャベツ

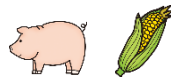


第2位 きゅうり、ふき、うめ、えだまめ、ほうれんそう

第3位 なす、レタス、はくさい



第4位 とうもろこし、生しいたけ、豚



第5位 やまのいも、ねぎ、チンゲンサイ、ごぼう

生乳、しゅんぎく



『令和5年度群馬の農業』(群馬県)より

「今月の給食より」

群馬の伝統食～やきまんじゅう～



群馬県は、小麦の生産が盛んです。うどんやおっきりこみなど、昔から様々な「粉もの」の料理が食べられてきました。冬の日照時間が長く、からっ風で適度に乾燥する気候、火山灰の水はけのよい土壌が良質の小麦を育てています。給食では、素まんじゅうを蒸し、調理場特製のみそだれをかけて「焼きまんじゅう」を提供します。

伊勢崎市学校給食調理場