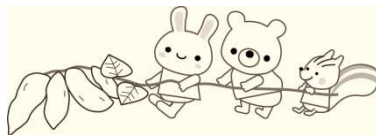


給食だより



令和元年 10 月

富岡市学校給食センター

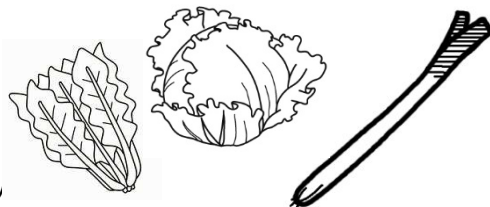
風が涼しくなり、秋を感じる季節となりました。秋といえば、芸術の秋、読書の秋、スポーツの秋……。農作物が収穫される「実りの秋」でもあります。恵み豊かな収穫に感謝して、残さずにおいしく食事をしたいですね。今年から 10 月は「食品ロス削減月間」でもあります。

*** 10月24日は学校給食ぐんまの日です ***

「学校給食ぐんまの日」は平成 13 年に制定されました。この日は学校給食に群馬県産の食べ物を取り入れて、「群馬の良さを再発見しよう!」という日です。群馬県は生産量全国 5 位以内の農産物が 21 品目もある国内有数の農業県。私たちのまわりでも、いろいろな農産物が生産されています。

★群馬県産農産物生産量全国順位（平成 29 年）★

- 1 位 こんにゃくいも キャベツ
- 2 位 きゅうり えだまめ ふき 梅
- 3 位 ほうれん草 レタス なす
- 4 位 はくさい 生乳 チンゲン菜 スイートコーン
- 5 位 小麦 豚肉 やまのいも ねぎ しゅんぎく こまつな ごぼう 生しいたけ



毎月 13 日は「お富ちゃんの日」

富岡市学校給食センターでは、地域でとれた野菜を地元の子どもたちに食べてほしいという思いから、JA 甘楽富岡にご協力いただき、甘楽富岡産の新鮮な野菜を給食に取り入れています。また、給食に地元の食材を多く使用した日を「学校給食富岡の日」（略して「富岡の日」）としています。富岡の日の中で毎月 13 日は 10（と）3（み）で、お富ちゃんの日としています。



*** 10 月に使用する甘楽富岡産の野菜 ***



《学校給食ぐんまの日の献立紹介》

山芋とキャベツのコロッケ・・・群馬県産の山芋とキャベツを使ったコロッケです。
小松菜サラダ・・・群馬県産のキャベツ、小松菜、きゅうりが入った彩りもきれいなサラダです。
カレーすいとん・・・群馬県産の小麦粉で作ったすいとんの他に豚肉、だいこん、ごぼう、ねぎが群馬県産です。食べやすいカレー味で、野菜もたくさん入れました。
牛乳・・・毎日、群馬県産です。容器のぐんまちゃんのイラストがかわいいですね！



●その他の今月の給食●

- ☆10月7日(月)社会科コラボ献立: 小学 5 年生が「水産業がさかんな地域」について学習するのにちなんで、神奈川県産のまぐろを使った「まぐろフライ」を提供します。
- ☆10月9日(水)目の愛護デー献立: ブルーベリーを入れたブルーベリーヨーグルトを提供します。ブルーベリーには、目の疲労を回復させるアントシアニンが含まれています。10月10日は目の愛護デーです。
- ☆10月10日(木)お富ちゃんの日: 地元・甘楽富岡産の野菜をたくさん使用しています。(13日は休みのため)
- ☆10月11日(金)十三夜: 十三夜は「豆名月」「栗名月」と呼ばれることから栗や豆、さんまや柿など、秋が旬の食材をたくさん使った献立にしました。
- ☆10月29日(火)ハロウィン献立: 本来は 31 日ですが、一足先にカボチャを使ったパンプキンシチューを提供します。

11 月予告

お皿ピカピカウィーク実施: 11 月 5 日 (火) ~ 8 日 (金)

今回は 4 日間実施します。給食を残さないようにしっかり食べて、食品ロスを減らしましょう。食器をきれいにし、給食センターに返しましょう。
完食が目的ではありません。この機会に、食べ物の大切さや栄養バランスについて考えてみましょう。食べ物を無駄にしたら「もったいない」ですね！
いつも健康で過ごせるように、好き嫌いしないで何でも食べたいですね！



さらピカちゃん