

# 10月給食だより

令和6年10月号 群馬県立渡良瀬特別支援学校 給食室

## ○今月の目標○ 群馬県の食べ物について知りましょう。

全国の中で群馬県の農産物の生産量が上位のものを紹介します。(令和5年度の実産量)

1位 こんにゃくも、キャベツ

2位 きゅうり、ふき、うめ、ほうれん草、えだまめ

3位 なす、レタス、はくさい

4位 とうもろこし、しいたけ、ぶたにく

5位 やまのいも、ねぎ、チンゲン菜、ごぼう、牛乳(生乳)、しゅんぎく

群馬県では豊かな自然のなかで  
たくさんの農産物がつくられて  
います。

## ○給食の紹介○

### 島根県の料理



「さばの煮食い」は、漁師が船の上でとりたてのさばを使って、しょうゆと水と一緒に煮たて、その中に薄く切ったさばをさっと入れて、しゃぶしゃぶのようにして食べていたのが始まりの料理です。それが家庭でも食べられるようになり、玉ねぎの甘味や砂糖を入れ、白菜やごぼうなどの野菜、きのこや豆腐を入れるようになりさばの煮食いになりました。

## 学校給食ぐんまの日のメニュー

「学校給食ぐんまの日」は、地元農産物や群馬県の農産物を積極的に活用した学校給食を通じて、地域や生産者を理解するなどして、心身共に豊かな子どもを育てる取組です。本校の給食でも県産食材を多く使った給食を提供します。群馬県の農産物について知る機会になるとよいと思います。

学校給食ぐんまの日のメニューとして、「お切込み」、「焼きまんじゅう」、「呉汁」、「すいとん」といった郷土料理だけでなく、群馬県の食材を使った「ふるさと汁」、「ねぎこんコロツケ」、「納豆」、「梅ゼリー」、「豚肉とキャベツのみそ炒め」、「すき焼き」も提供されます。本校では、このメニューの中から全学部で献立選挙を行いたいと思います。上位メニューは1月にもう一度提供したいと思います。

## ねこのめいんげんについて

「ねこのめいんげん」は桐生みどり地域の伝統野菜です。給食でも、高等部の生徒が育てた「ねこのめいげん」のさやを使用してコンソメスープを提供したいと思います。(10月31日のスープに使用する予定です。)

↓9/5は群馬県の料理でした。



↓9/17は十五夜のメニューでした。

