

10月給食だより

れいわ ねん がつごう ぐんまけんりつ わたらせとくべつしえんがっこう きゅうしょくしつ
令和7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。

ぜんこく なか ぐんまけん のうさんぶつ せいさんりょう じょうい しょうかい れいわ ねんど せいさんりょう
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年度の生産量)

1位 こんにゃくいも、ほうれんそう

2位 キャベツ、きゅうり、うめ、えだまめ

3位 なす、レタス、ふき

4位 とうもろこし

5位 ちんげんさい、やまのいも、キウイフルーツ、はくさい、しゅんぎく、ぶた

○給食の紹介○

埼玉県の料理

さいたま けん りょうり
10/1は埼玉県の料理です。「かてめし」とは、埼玉県全域に伝わる郷土料理の1つです。「糀飯」と書き、混ぜ合わせるという意味の「糀てる」に由来します。昔は、お米が貴重な食べものでした。季節の野菜や山菜、きのこの糀でを混ぜて、量を増やして食べたことからこの名前がついたといわれています。給食では、干しづいき(里芋のくきを干したもの)、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げなどを混ぜ合わせたごはんを提供したいと思います。



十五夜のメニューについて

ことし じゅうごや がつ にち じゅうごや にほん だんご さといも そな つき なが
今年の十五夜は10月6日です。十五夜は、日本では、お団子やもち、ススキ、里芋などをお供えして月を眺めます。給食では、里芋の入ったけんちん汁を提供します。

学校給食ぐんまの日のメニュー

がつこう きゅうしょく ひ じもと のうさんぶつ ぐんまけん のうさんぶつ せつきょくべき かつよう がつこう きゅうしょく つう ちいき
「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。

がつこう きゅうしょく ひ きりこ や ごじる きょうど りょうり
学校給食ぐんまの日のメニューとして、「お切り込み」、「焼きまんじゅう」、「吳汁」、「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」、「ねぎこんコロッケ」、「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

きりゅう ちいき でんとう やさい きゅうしょく こうどうぶ のこうえんげいはん せいと さきょう がくしゅう
「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、高等部の農耕園芸班の生徒が作業学習で育てた「ねこのめいんげん」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。(9/30に使用する予定です。)

↓9/4は群馬県の料理でした。



あま
ねじ

とん
とん
じる

↓9/22はパンのメニューでした。



アップル
パン