

10月給食だより

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。

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、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

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○

埼玉県料理

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。「糰飯」と書き、混ぜ合わせるという意味の「糰てる」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、きのこなどの糰てを混ぜて、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、干しずいき(里芋のくきを干したものの)、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ひます。

十五夜のメニューについて

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

「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ひます。上位メニューは1月にもう一度提供したいと思ひます。

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ひます。(9/30に使用する予定です。)

↓9/4は群馬県の料理でした。

↓9/22はパンのメニューでした。

あま
ねじ



とん
とん
じる

アップル
パン

