

給食だより 11月

令和元年11月
上大久保中学校

秋も深まり「彩の国」埼玉で育った新米や野菜、果樹など豊かな旬の実りの季節になりました。
11月は、「埼玉県産地消月間」です。生産地と消費地が近い利点を生かして、給食でも「地産地消」に取り組んでいます。

農産物の産出額ランキング

平成29年農林水産統計より

1位



里芋

2位



小松菜



長ねぎ



かぶ

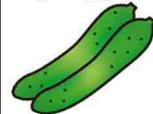


ほうれん草



ブロッコリー

3位



きゅうり



白菜

埼玉県は、里芋の全国産出額が第一位、小松菜、長ねぎ、かぶ、ほうれん草、ブロッコリーは第2位です。また、ブルーベリーやくわいは埼玉県の特産品として給食にも取り入れられています。

埼玉県産の米や野菜を使い、自分の住む地域で作られる地場産物を知り、生産者の努力を身近に感じてみましょう。

さいたま市学校給食統一献立 ~10万人でいただきます！給食~

11月21日(木)
の給食だよ！



昨年度に引き続き、シェフクラブ SAITAMA 監修のアレルゲンの少ない、さいたま市オリジナルのカレーソースを使い、さいたま市産の食材を使った給食を実施します。この給食を同じ日に、さいたま市の児童生徒が食べる事により、学校給食やさいたま市産の食材に、さらに興味や関心をもっていただき、地域への愛着も一層深まることを目的としています。

🍁 さいたまシェフズカレー、牛乳、さいたまカリフローレサラダ 🍁

「さいたまシェフズカレー」はシェフズクラブのカレーソースを使い、さいたま市産の新米(彩のかがやき・こしひかり)さいたま市産さつまいもの「紅あずま」、「紅はるか」を使用したカレーです。



「さいたまカリフローレサラダ」は岩槻の埼玉ヨーロッパ野菜研究会のみなさんが育てた「カリフローレ」を使ったサラダです。



カリフローレはカリフラワーの一種です。カリフラワーのように丸い白い塊になるのではなく、黄緑色で花の下の茎の部分が細長く分かれてスティック状になっていて、茎の部分も食べます。

「シェフクラブ SAITAMA」1990年設立。会員は16店舗(平成30年9月現在)。技術と知識の向上に努め、埼玉県における西洋料理の発展と地域貢献に取り組んでいる団体です。