

12月給食だより



11月の食材の主な産地について

令和6年11月25日現在

食品名	産地名	食品名	産地名
長ねぎ	青森	しいたけ	西東京市・九州
人参	北海道	ホールコーン	北海道
みずな	茨城	りんご	青森
キャベツ	愛知	みかん	愛媛
ごぼう	青森	昆布	北海道
にら	茨城	ひじき	長崎・熊本・山口
だいこん	西東京市・神奈川	たらこ	アメリカ・ロシア
しょうが	高知	きびなご	鹿児島
えのき	長野	さば	ノルウェー・アイスランド
はくさい	長野・茨城	あじ	タイ・ベトナム
きゅうり	埼玉	えび	インド・ミャンマー
なめこ	長野	マッシュルーム	岡山
たまねぎ	北海道	たけのこ	九州
はす	千葉	ちりめんじゃこ	兵庫
ほうれん草	群馬	とり肉	岩手
ピーマン	茨城	豚肉	茨城
こまつな	西東京市	小麦粉	茨城・埼玉・群馬・千葉
メンマ	愛媛	米	新潟
ブロッコリー	北海道	もち米	新潟
じゃがいも	北海道	みそ	北海道
キムチ	長野・茨城	ゆず	高知
チンゲンサイ	茨城	白いんげん	北海道
さつまいも	西東京市・茨城	生クリーム	北海道

12月の地場農産物
田倉農園さんから大根、人参、キャベツ、里芋、小松菜。高田農園さんからしいたけ。秀(しげる)農園さんからさつまいもが届く予定です。

こんだてより

- 4日(水)THE西東京☆至高のさつまいもカレー…めぐみちゃんメニューです。田無第四中学校2年生鞠子智宙さんと八木百善さんが考案しました。さつまいもとキャベツは、地場野菜を使用します。(柳沢小では田無四中の給食も作っています。)
- 6日(金)きりたんぽ汁…きりたんぽは、秋田県の郷土料理です。たくさんの野菜といっしょにいただきます。
- 10日(火)キャベツのミートボールスープ…昨年に引き続き、今年も野菜を食べることを子どもたちに意識してもらうため、地場野菜を使用した市内共通献立を実施することになりました。柳沢小では、地場野菜の小松菜とキャベツを使用します。
- 11日(水)こしね汁…群馬県の郷土料理です。名前は群馬県の名産品である「こ=こんにゃく」「し=しいたけ」「ね=ねぎ」に由来します。
- 17日(火)生揚げのチーズ焼き…カルシウムを意識したメニューです。カルシウムは成長期に欠かせない栄養素です。
- 18日(水)はれひめ…きよみとオレンジ、そしてみかんの交配から生まれました。愛媛県産です。
- 19日(木)みそカツ…愛知県の郷土料理です。
- 24日(火)しょうゆラーメン…4年2組のリクエストです。2学期最後の給食です。楽しみにしててください！

今月は「秀(しげる)農園」さんを紹介します。



栽培している主な品目は●さつまいも(シルクスweet、紅はるか、安納芋)●ピーマン●大根●長ねぎ●じゃがいも●里芋など。
さつまいも11月～。大根11月中旬～。長ねぎ12月～収穫予定。
給食には11月の「さつま汁」と12月のめぐみちゃんメニューでさつまいもを使用する予定です。