

11月給食だより



10月の食材の主な産地について

令和7年10月24日現在

| 食品名 | 産地名 | 食品名 | 産地名 |
|------------|---------|-------------|----------|
| しょうが | 高知 | りんご・かぶ・にんにく | 青森 |
| 玉ねぎ・にんじん | 北海道 | だいず・白いんげん | 北海道 |
| キャベツ・きゅうり | 群馬 | ぶどう | 山形・長野 |
| だいこん | 北海道 | みかん | 熊本・佐賀・愛媛 |
| ごぼう | 宮崎 | 素干し焼きのり | 香川 |
| さつまいも・れんこん | 千葉 | 洋梨缶 | 山形 |
| 長ねぎ | 青森 | もも缶 | 山形・青森 |
| はくさい・えのき | 長野 | みかん缶 | 国産 |
| かぼちゃ | 北海道 | パイン缶 | 沖縄 |
| みずな・パセリ | 茨城 | さけ | 北海道・チリ |
| チンゲンサイ | 茨城 | かつお | 宮城 |
| もやし | 栃木 | さば | ノルウエー |
| こまつな | 西東京市・茨城 | いか | ペルー |
| しいたけ | 西東京市 | さわら | 韓国など |
| まいたけ | 長野 | ぶた肉 | 茨城など |
| じゃがいも | 北海道 | とり肉 | 岩手など |
| さといも | 埼玉 | 米・もち米 | 新潟など |

《11月のこんだてより》

- ・4日 くりとおいものごはん…11月2日は十三夜です。10月6日の十五夜の次に美しい月とされています。また、秋の収穫物である栗を食べることから「栗名月」とも言われています。給食では、4日に栗とさつまいもが入ったごはんを作ります。



- ・25日 わふうポトフ…大根、れんこん、人参などの野菜と生あげ、とり肉が入った栄養たっぷりのポトフです。

10月27日から11月7日までは「ヤギサワ秋の本まつり」期間です。給食でも図書室にある本の食材や、登場した料理をメニューに取り入れています

11月5日(水)ポテトコロッケ 『こだぬきコロッケ』



ななもりさちこ 作
こば ようこ 絵
©(株)こぐま社

たぬきのポン吉と
はらぺこのオオカミ
がコロッケをさがし
に村へ。しかし…!

11月7日(金)ぐりとぐらのカステラ 『ぐりとぐら』



中川李枝子 作
大村百合子 絵
©福音館書店

ぐりとぐらが
森でみつけた大
きなたまご。2ひきはカステラを焼くことにし
ました。 ※リクエストにより久しぶりに給食登場です。



【友好都市千葉県勝浦市のはなし】

もっと知ろう！友好都市のこと！

10月の給食で提供した「勝運カツ(かつおのカツ)」は、千葉県勝浦市のご当地グルメです。この日のかつおは宮城県産でしたが、勝浦漁港の水揚げ高は県内トップクラスで、有数のかつおの産地として有名です。このほか、「勝浦タンタンメン」もご当地グルメの一つです。

今後、市内で開催する観光物産展などに出展した際、覗いてみるのも楽しいですね！

【和食の日】

11月24日は「和食の日」です。和食は2013年に「日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録されました。

和食の特徴として①多様で新鮮な食材とそのもち味の尊重②栄養バランスの良さ③旬を生かした食事④年中行事と密接に関わっていることが挙げられています。十五夜や十三夜にお団子や栗を食べるのも行事食の一つです。また、25日にはたくさんの野菜とさば節で出汁をとった、わふうポトフを作ります。

《11月の地場農産物》

田倉農園さんから小松菜、大根。高田農園さんからしいたけが届く予定です。