１１月給食だより



１０月の食材の主な産地について

令和８年10月23日現在

食品名	産地名	食品名	産地名
かぼちゃ	北海道	まいたけ	群馬
はくさい	長野	ピーマン	青森
長ねぎ	青森	しめじ	長野
こまつな	西東京市・茨城ほか	ほうれん草	埼玉
にんにく	青森	さつまいも	千葉
しょうが	高知	か　ぶ	青森
にんじん	北海道	ゆ　ず	高知
な　す	群馬	なめこ	山形
に　ら	栃木	梨(南水)	長野
キャベツ	茨城	ぶどう(ピオーネ)	山形・長野
きゅうり	宮城	ぶどう(シャインマスカット)	山形・長野
玉ねぎ	北海道	みかん	熊本・佐賀・愛媛
セロリ	長野	りんご(あきばえ)	長野
じゃがいも	北海道	さ　け	北海道・アメリカほか
れんこん	茨城	さ　ば	ノルウエー　ほか
ごぼう	群馬	い　か	ペルー
さといも	埼玉	たけのこ	九州
はくさい	長野	とり肉	熊本ほか
えのき	新潟	豚　肉	群馬ほか
だいこん	北海道	栗	茨城
ブロッコリー	国産	しいたけ	西東京市
もやし	栃木	米・もち米	埼玉・新潟

【11月の地場農産物】
田倉農園さんから小松菜、だいこん。高田農園さんからしいたけが届く予定です。

★　４日　アップルパイ…煮たりんごをパイシートに包み、オーブンで焼きます。
★　６日　早香…ポンカンとみかんの交配種です。
★　９日　ぐりとぐらのカステラ…読書旬間メニューです。
★ 10日　きりたんぽ汁…秋田県の郷土料理です。
★ 13日　おこげのスープ…揚げたおこげをスープの上にのせます。
★ 20日　さつまいもチップス…うすくスライスして素揚げしたさつまいもに粉砂糖をまぶします。
★ 26日　せんべい汁…青森県の郷土料理です。さば節ととりガラで出汁をとり、野菜と煮込みます。

柳沢小学校読書旬間(11月9日～11月20日)が始まります。
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ます。

11月9日(月)　ぐりとぐらのカステラ

『ぐりとぐら』
なかがわりえこ　作　　おおむらゆりこ　絵
©福音館書店

表紙画像

ぐりとぐらは大きななべで。給食室はオーブンでカステラを焼きます。

11月10日(火)　きりたんぽ汁

『だいこんとにんじんとごぼう』
つるた　ようこ　　再話・絵
©アスラン書房

表紙画像

むかしむかし、にんじんもごぼうも色がしろかったんですと。そんなある日‥

朝ごはんでしっかりエネルギーをとりましょう！

11月24日～ランラン旬間(持久走旬間)が始まります。
わたしたちは、夜寝ている時もエネルギーを使っています。
そのため、朝起きた時は脳や体もエネルギー不足に！
しっかり朝ごはんを食べてから登校しましょう。

