



給食だより



令和2年 11月 志木第二中学校



11月は彩の国ふるさと給食月間

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと給食月間」としています。学校給食では、地元の食材や郷土食等への理解を通して、郷土への関心を深め、伝承する気持ちを育てよう努めています。

埼玉県では米、小麦粉、大豆をはじめ、たくさんの作物を生産しています。この機会に埼玉県で採れる農作物や郷土食に目を向け、同時に地産地消にも関心を持ってもらえたらと思います。

地産地消とは？
地産地消の利点？

「生産地域消費」の略で、「地域で生産された農作物を地域で消費すること」です。

- ★土地の気候風土に合った農作物を新鮮なうちに食べられる
- ★身近にとれる旬の食材は新鮮で高い栄養価を持つ
- ★消費者にとって産地がわかる、生産者の顔が見えることは安心



生産者

新鮮で安全な食

お互いの顔が見える関係

理解・関心



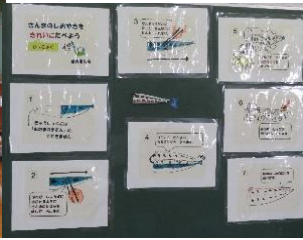
消費者

給食のお米が新米になります。
志木第二中学校では、地元でとれた『宗岡コシヒカリ』を
10月上旬から給食で出しています。

農家の方が心をこめて作った『新米 宗岡コシヒカリ』感謝して食べましょう！！



さんま・牛肉食育写真




10月26日（月）にさんまの食育を行いました。皆さんきれいに骨を取って食べていました。



10月27日（火）に牛肉の食育を行いました。喜んで食べていました。

11月30日（月）に『カットステーキ』が出ます。

- カットステーキ (5人分) 
- ・牛肉 400g
 - ・赤ワイン 大さじ1
 - ・塩 2.3g (小さじ1強)
 - ・こしょう 少々 (0.3g)
 - ・小麦粉 9g (小さじ2弱)
- タレ
- ・玉ねぎ 70g (すりおろす)
 - ・にんにく 1g (すりおろす)
 - ・上白糖 11g (小さじ2強)
 - ・酒 11g (小さじ2弱)
 - ・みりん 11g (小さじ2弱)

- ・しょうゆ 16g (おおさじ1強)
- ・ケチャップ 5g (小さじ1)
- ・ウスターソース 5g (小さじ1)
- ・でんぷん 2g (小さじ1/2)
- ・水 5g (小さじ1)
- ・サラダ油 9g (小さじ2弱)

- ①牛肉は5mm角に切り下味をつける
- ②鍋にすりおろしたにんにく・玉ねぎ・調味料を入れ火にかけ火がとったらとろみをつける
- ③①に小麦粉をふり220℃で7分焼きソースをかける



11月5日（木）に美術生徒作品『わがまま弁当』が出ます。

『わがまま弁当』は2年生がこんなお弁当があったら良いなと制作したお弁当です。
11月の『わがまま弁当』はアップルパイを出します。
12月も給食で出せそうなメニューを検討中ですので楽しみに！！