

給食だより

4月

熊谷学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、「学校給食法」に基づいて実施され、下のイラストのようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

健やかな体を育む



自然と命の恵みへの感謝の心を養う



生産・流通・消費を知る



マナーを守り、力を合わせて学校生活を豊かにする



支え合いで成り立つ食生活を知る



伝統的な食文化にふれる



食事の大切さを知り、身につける



～ ふるさと給食の日ってなに？ ～

埼玉県や熊谷市産の郷土料理や地場産物を取り入れた献立の日です。毎月の献立に取り入れています。

今日は、(6月・11月は彩の国ふるさと学校給食月間のため除く。)

- 地粉うどん…埼玉県産の小麦粉を使用したうどん
- 牛乳…主な産地が、県北地域(大里・児玉地域)のもの
- けんちんうどんの汁…埼玉県産の大根、熊谷市産の長ねぎ、市内豆腐屋さんの油揚げを使用
- 彩の国肉まん…埼玉県産の小麦粉と豚肉を使用
- 地場産きゅうりのナムル…熊谷市産のきゅうりを使用

<給食提供予定日>

- 小学校 A コース 4月23日(火)
- 小学校 B コース 4月25日(木)
- 中学校コース 4月22日(月)



4月の給食レシピ紹介

ごまザンギ

北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」と呼びます。昭和 30 年ごろに釧路市に店を構えていた鶏料理店が鶏一羽を唐揚げにしたのがはじまりといわれています。名前の由来は、店主が中国料理の鶏の唐揚げ「炸鶏(ザーギー)」に運がつくようにと、文字の間に「ン」を加えて「ザン」ギと呼ばれるようになったという説があります。

【材料 4人分】

- ・鶏(もも)肉…250g
- ◎しょうが…1かけ
- ◎にんにく…1かけ
- ◎酒…大さじ 1
- ◎食塩…ひとつまみ
- ◎しょうゆ…大さじ 1
- ◎いりごま…大さじ 1
- ・片栗粉…大さじ 2
- ・小麦粉…大さじ 1
- ・揚げ油…適量

【作り方】

- ① 鶏肉を8等分する。
- ② 片栗粉と小麦粉を合わせておく。
- ③ 鶏肉に◎で下味をつける。
- ④ ③に②をまぶす。
- ⑤ 油で揚げる。