

「暑さ寒さも彼岸まで」というように、日に日に暑さがやわらぎ、過ごしやすい気候になりました。秋は、お米や大豆、里いもなど、昔から日本人の食生活に欠かすことのできない作物が収穫を迎える季節です。自然の恵みに感謝して、旬の味覚を楽しみましょう。



## 10月16日は世界食料デー



国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことが目的です。

## 世界の合言葉 MOTTAINAI



ノーベル平和賞を受賞した、ケニアの環境保護活動家ワンガリマータイさんは日本語の「もったいない」という言葉に感銘を受け、持続可能な社会を目指す MOTTAINAI キャンペーンを世界で展開しました。MOTTAINAI キャンペーンは今年で 20 周年を迎え、もったいないの精神は世界に広がっています。みなさんのまわりにあるもったいないを少しずつ減らしていきましょう。

### 埼玉県産食材の紹介

## 川越いも



「川越＝さつまいも」のイメージが定着したのは江戸時代で、このころ江戸では甘くて安く手に入る焼きいもが人気でした。中でも川越いもは、味と質が良く最高級品とされていたそうです。給食では川越市産の紅あずまのペーストと角切りにしたさつま芋を使用して、「さつま芋のポタージュ」を提供する予定です。

### 提供日

小学校 A コース 10月16日(水)  
 小学校 B コース 10月11日(金)  
 中学校コース 10月15日(火)



川越市マスコットキャラクター  
ときも

## 給食レシピ



### 金平そばろごはんの具

#### 材料(4人分)

鶏ひき肉・・・100g	☆砂糖・・・大さじ1強
ごぼう(ささがき)・・・1/2本	☆しょうゆ・・・大さじ1
にんじん(千切り)・・・1/3本	☆酒・・・大さじ1
いんげん(2cm位に切る)・・・適量	☆水・・・大さじ2
油・・・小さじ1杯	

#### 作り方

- 1 油で鶏ひき肉、ごぼう、にんじんの順に炒める。
- 2 (☆)調味料と水を入れ、こんにゃく、いんげんを入れて煮る。

おかずとしても、ごはんに入れてもおいしいです。



## 今月の新献立紹介

わかじし 若獅子カレー 【提供日】小学校 A コース 10/8(火) 小学校 B コース 10/9(水) 中学校コース 10/10(木)

熊谷市は平成 30 年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、フレンドリーシティとなっています。埼玉西武ライオンズの選手が若獅子寮で実際に食べている食事メニューの一つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。



LIONS FRIENDLY CITY

©SEIBU Lions