

献立紹介 10月



熊谷市は、令和7年10月1日で新市誕生20周年を迎えます。学校給食でも20周年をお祝いするために、10月にプレミアム給食を提供することとなりました。プレミアム給食では、児童生徒のみなさんからメニューの募集を行い、以下のメニューに決定しました。

熊谷誕生うどん

★吉見小 6年生 が考えてくれたメニューです。

熊谷市は、埼玉県内で小麦の生産量が最も多い地域です。「くまがやうどん」には、「さとのそら」と「あやひかり」という2種類の小麦をブレンドして作られた麺が使用されています。うどんの中には、熊谷産の人参や長ねぎ、埼玉産のこまつなやえのきたけを使用する予定です。



ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン

★石原小 6年生 が考えてくれたメニューです。

ロロンという品種のかぼちゃの形態がラグビーボールに似ていることから、熊谷で収穫されて熊谷市場で販売しているロロンかぼちゃに「ナイストライ」という愛称がつけられています。

カット済みの角切りナイストライ
かぼちゃと濃厚なミート
ソースの上にチーズをのせて
グラタンを作りました。



妻沼地区

熊谷市



江南地区

大里地区

ブルーベリークリームパン

★成田星宮小 3年生 が
考えてくれたメニューです。

江南地域で収穫されたブルーベリーを使って、パン屋さんに特別に作っていただきました。とろけるクリームと合わさった、風味豊かで甘酸っぱいパンです。



熊谷	さっぱりサラダ	別府小 4年生 籠原小 6年生
江南	熊谷野菜の彩りサラダ	江南中 2年生
大里	にんじんきゅうりサラダ	吉見小 3年生
妻沼	バンサンスー	秦小 5年生

各地区ごとに考えてくれた、きゅうりの入ったサラダです。熊谷産のきゅうりを使用する予定です。熊谷市では、春と秋に収穫できるきゅうりを生産しています。