

♪ 東秩父村の学校給食 ♪

～ 11月17日(木)の献立 ～

実際の
給食



メンチカツです。給食を通して地産地消を学び、ふるさとについて興味を持ってもらえたらうれしく思います。

ちなみに、この給食の埼玉県産や東秩父村産の食材は次の通りです。

- 東秩父村産…ねぎ、キャベツ、じゃがいも
- 埼玉県産…にんじん、パンの小麦粉、牛乳、えのきたけ、キャベツメンチカツの豚肉とキャベツ

～ 12月21日(水)の献立 ～

実際の
給食



「冬至粥」やお腹の砂を払うということで「こんにゃく」、かぼちゃと小豆を煮た「いとこ煮」、運を呼び込むため、名前に「ん」のつく食べ物を食べると良いといわれています。

また、冬至には「ゆず湯」に入る習慣もあります。ゆずは香りが強いため、ゆず湯に入ること、邪気を追い払うという意味がありました。

この日の献立は、冬至にちなんでかぼちゃを使ったパンプキンスープとクリスマスを意識したハンバーグやサラダです。行事食を意識しつつ、楽しんで食べてもらえるように工夫しました。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」でした。地元産食材や郷土食等への理解を通してふるさとへの愛着を深める目的で毎年実施しています。今年度は16日～22日の1週間を「地産地消ウィーク」とし、子供達に地産地消ニュースを通して埼玉県産や東秩父村産の食材をお知らせしました。ここで紹介する献立は埼玉県産のにんじんを練り込んだ『キャロットパン』や埼玉県で多く生産されている野菜を使ったスープ、ソテー、埼玉県のブランド豚を使った

12月22日は冬至。冬至は1年中で昼の長さが一番短く、夜が一番長い日です。この日を境に一日、一日と、また昼の長さが長くなります。冬至には、かぼちゃを食べる習慣があります。昔は冬至の頃に食料が手に入りにくくなり、栄養不足になる不安がありました。そこで、夏に収穫し保存しておいたかぼちゃを食べ、ビタミンなどの栄養補給をして、風邪などの病気にかからずに元気でいられるようにしていました。そのほかにも冬至には、小豆を入れた

問合せ 教育委員会事務局 ☎82-1230