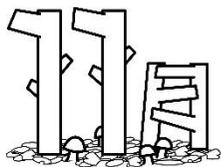


# 給食だより

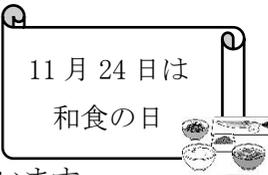


新座市立栗原小学校

暦の上では冬に入り、日に日に秋の深まりを感じる頃になりました。今月は「和食の日」や「勤労感謝の日」があります。こうした日を迎えるにあたって、動植物などの自然の恩恵への感謝とともに、生産者をはじめ、食に携わる人々への感謝の気持ちをあらわし、和食文化の継承の大切さを考える機会にはいかがですか。

## 今月は『彩の国ふるさと給食月間』です！

埼玉県では、食育月間の6月と収穫の秋の11月を食育月間としています。



### 地産地消のよさを知ろう！

地域で生産されたものを地域で消費することを地産地消といいます。地産地消には、『新鮮』『安心安全』『自給率アップ』『環境に優しい』など、よいことがたくさんあります。実りの秋に地域の生産者が心をこめてつくった食材を味わっていただきましょう。

栗原小学校では、地元の農家の原井農園さんでとれた里芋や白菜が給食に登場します。そのほかにもたくさんの新座市産の野菜が給食に出ています。



11月23日は勤労感謝の日です。この日は、「勤労をたっぴ、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日です。

私たちが毎日安全でおいしい給食を食べることができるのは、たくさんの人たちのおかげです。給食を残さずおいしく食べて感謝の気持ちをあらわしましょう。

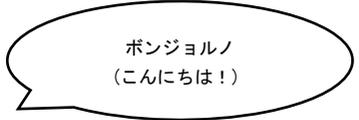


**お願い**

日頃より給食着の洗濯等にご協力いただきありがとうございます。現在使用されている洗剤の多くには合成化学物質が使われており、それらの香りや成分の残留により健康に影響することもあると言われております。給食着は、他の児童と共用で使用します。食べ物を扱うこともあり、『あまり香りの強くない洗剤の使用』や『量の調節』、『すすぎの回数を増やす』、『柔軟剤を使わない』等、ご協力いただけるとありがたいです。よろしく願いいたします。



## 世界の料理 イタリア編



イタリアは魚介類が豊富で、スズキやイワシをはじめ、タコやうなぎ、シャコなども食べられています。焼いて塩とオリーブオイルとレモンをかける、というような素材の味を活かした料理が好まれています。



肉類も牛、豚、鶏をはじめ、羊、ウサギやホロホロ鳥、イノシシなど、いろいろな種類のものが食べられています。

イタリアには、玉ねぎなどの野菜類と牛ひき肉を炒め、ワインとトマトで煮込んだソースをからめたスパゲッティ・ボロネーゼ(ボローニャ風スパゲッティ)のように、街や地域の名前をつけた料理が数多くあります。それらの料理は、その地域の代表的な食材や調理法で作られたものです。



### 《10月の主な給食食材産地》

新座市では定期的に給食食材を放射性物質検査に出し、結果を公表しております。詳しくは市や学校のホームページをご覧ください。

食材	産地	食材	産地	食材	産地
ごはん	埼玉	セロリ	長野	チンゲン菜	茨城
パン・麺	埼玉・秋田・加ガ	里芋	埼玉	ビート	長野
牛乳	埼玉	パセリ	長野	ぶなしめじ	長野
豚肉	茨城	小ねぎ	福岡	エリンギ	長野・新潟
鶏肉	岩手	ごぼう	青森	かぼちゃ	北海道
鶏卵	青森	大根	青森	玉ねぎ	北海道
にんにく	青森	緑豆もやし	栃木	しらす干し	熊本・兵庫・静岡
しょうが	高知	ミニトマト	茨城	さわら	韓国
にんじん	北海道	じゃがいも	北海道	いか	ペルー・チリ
だいこん	青森	ピーマン	茨城	さんま	台湾
ほうれん草	群馬	小松菜	埼玉	メルルーサ	カナダ
長ねぎ	青森・山形	えのきたけ	長野	ちりめんじゃこ	愛知
にら	山形・高知	さつまいも	千葉	柿	奈良
きゅうり	群馬	かぶ	埼玉	ゆず	毛呂山・越生
キャベツ	群馬	はくさい	長野	りんご	長野

10/1(火)～10/31(木)に使われた食材です。