

～十五夜(10/6献立)～

10月6日は十五夜です。十五夜は「中秋の名月」とも言い、天候に恵まれれば、きれいな満月を見ることができます。

お月見は農作物の収穫の祭りとして親しまれ、稲穂に見立てたススキやお月見団子、収穫したての果物や野菜などを飾って、秋の豊作を祝います。

また、十五夜には、豊作祈願として里芋を供えることから、十五夜の月は「芋名月」とも呼ばれます。

給食では、季節の食材を使用した「さつまいもごはん」とじゃがいも団子が入った「お月見スープ」を出します。



～目の愛護デー(10/9献立)～

10月10日は「目の愛護デー」です。給食では、目の健康に欠かすことのできないビタミンAを含む緑黄色野菜をたくさん使用した献立を出します。

普段の生活を見直し、目の健康作りにも心がけましょう。



～学校給食ぐんまの日(10/24献立)～

給食に群馬県産の食材をたくさん使用することで、皆さんに群馬県の豊かな自然の恵みに感謝し、ふるさとの良さを感じて欲しいと願い、「学校給食ぐんまの日」(10月24日)が制定されています。給食では、24日前後に群馬県の食材や、郷土料理をたくさん出します。どの食材が群馬県産か沼田市産か考えながら食べましょう。



今月の学校給食「沼田の日」

10月の「沼田の日」は、枝豆農家の方々にご協力をいただいて、沼田市産の枝豆をたくさん使用した「えだまメンチ」を取り入れました。

～「えだまメンチ」を味わおう!～

高原の冷涼な気候を生かして栽培される沼田市の枝豆は、味がよく、品質が良いと市場で高い評価を受けています。「えだまメンチ」は、沼田市の枝豆の甘さと歯ごたえを楽しめる料理として、群馬県立利根実業高校の生徒が、考案・開発しました。沼田市B級グルメ「えだまメンチ」を給食で味わってください。



えだまメンチのレシピはこちら→
(沼田市HP)



『出張!! 学校給食試食会』

ウェルプラザ(沼田市保健福祉センター)で開催します。

今回は、沼田市のB級グルメ「えだまメンチ」や沼田市ブランド米「稲姫米」など沼田市の地場産物を多く使用した学校給食を提供します。沼田市の学校給食の食育の取組についても紹介するので、ぜひお越しください!

- 1、日時 令和7年10月10日(金) 12時10分から13時まで(随時解散となります。) 受付は11時50分からはじめます。
- 2、場所 ウェルプラザ(沼田市保健福祉センター) 102・103 会議室
- 3、申し込み 電子申請フォーム (<https://logoform.jp/f/wkWAs>) または 学校給食センター(0278-25-3762)へ電話(電話受付時間:平日9時~17時)で申し込みください。
- 4、申込期間 9月30日(火)17時まで(定員になり次第、締め切ります。)
- 5、その他
 - ・定員 先着100名
 - ・試食代金 一人282円(当日ご持参ください。tengooアプリ版も利用できます。) 事前に食材を発注するため、9月30日(火)17時以降のキャンセルは代金をいただきますので、ご了承ください。
 - ・対象 沼田市に在住または在勤の人

詳細はこちら→
(沼田市HP)



<申し込み>
電子申請
フォーム
はこちら →



たくさんの方のご参加をお待ちしております!

