

～世界食料デー(10/16献立)～

10月16日は国連の定めた世界食糧デーです。
世界食糧デーは、世界のすべての人が食べ物に困らないように、食糧の大切さを考える日です。世界には、健康で活動的に暮らすために必要な栄養のある食べ物を毎日十分に食べられない人は約6億4400万人いると言われています。
このような状況で、環境負荷が少なく世界中で栽培することのできる効率的なたんばく質源である「大豆」が注目されています。
給食では、大豆製品である「高野豆腐」を使った親子丼を給食に出します。
給食を食べながら、問題解決のために、私たちにできることは何かを考えてみましょう。



～学校給食ぐんまの日(10/21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。
利根沼田産の食材をできるだけ提供するので、味わって食べてください。



～十三夜(10/23献立)～

今年の十三夜は、10月23日です。お月見は農作物の豊作祈願や収穫物への感謝を示す祭りとして親しまれてきました。
お月見では、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、十三夜には、この時期によく採れる豆や栗を供えることから「豆名月」や「栗名月」と呼ばれています。給食では、「栗ごはん」と枝豆を使用した「えだまめサラダ」と団子の入った「お月見スープ」を出します。
お家でも、13個の団子や豆や栗をお月様にお供えて、お月見をしましょう。



今月の学校給食「沼田の日」

10月の「沼田の日」は、地域の農家の方々にご協力をいただいています。
そして、利根沼田産の農産物をたくさん使用した献立を提供します！

～「キクラゲ入りえだまメンチ」登場！～

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。

そして今年は、沼田市の新たな農産物であるキクラゲを入れた「キクラゲ入りえだまメンチ」を取り入れましたので、新たな「えだまメンチ」を味わってください！



食品ロス削減月間 10月



10月は「食品ロス削減月間」です。
食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。
日本では、年間約472万トンもの食品が捨てられています。
食品ロスを減らすことは、食べ物を大切にすることでなく、環境を守ることにもつながります。
給食もすべて食べれば、自分の体の栄養になりますが、残せはゴミになってしまいます。
「もったいない」をなくすことができるよう、自分のできることを考えてみましょう。

家庭でも できることから始めましょう！

- 食べきれぬ量を作る・買う
- すぐに食べる
- 余った食材は上手に使う
- 期限をチェックする

