



給食だより

令和7年10月

榛東村学校給食センター

おうちの人と一緒によんでください

少しずつ秋らしくなり、過ごしやすい季節になってきました。「スポーツの秋」「芸術の秋」などといわれるように、秋は何事にも挑戦しやすい季節です。ただし、朝晩と日中の温度差で体調を崩しやすい時期でもあります。十分な睡眠、バランスのよい食事を心がけ、体調を整えながら、充実した日々をすごしましょう。

10月24日は「学校給食ぐんまの日」です

★学校給食ぐんまの日とは？

学校給食に県内の農産物をたくさん使うことで、私たちの住んでいる群馬県の豊かな自然のめぐみに気づいてもらえるように制定されました。

学校給食ぐんまの日週間(10月20日～24日)

この期間の給食には、群馬県や榛東村でとれた食材を使った料理、群馬県の郷土料理がたくさん登場します。「地元で採れた農産物を知り、農家の方々への感謝の心をもってもらいたい」、「大切に育てられた作物を残さず食べてもらいたい」という願いが込められています。お楽しみに！

群馬県の郷土料理を知ろう！



*おっきりこみ

幅広い麺を野菜やお肉と一緒に煮込んだ料理です。ビタミン・たんぱく質・炭水化物をバランス良くとることができ、体も温まるのでこれからの時期にぴったりです。

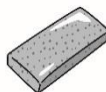
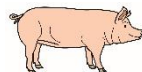
*すいとん

おっきりこみに似ていますが、麺ではなく、水と小麦粉を練って作るすいとんを野菜やお肉と一緒に煮込んだ料理です。地域によっては「おつゆだんご」、「ねじっこ」などと呼ぶところもあります。

*上州きんぴら

群馬県の特産物である、上州豚やこんにゃくが入ったきんぴらです。甘辛い味付けが食欲をそそります。

他にも、焼きまんじゅう・呉汁・かて飯など群馬県の郷土料理はたくさんあります。



群馬県では豊富な水と温暖な気候、長い日照時間を生かして、たくさんの農畜産物が生産されています。生産量が5位までにランキングされているものを紹介します。

群馬県のうちくさんぶつせいさんりょうぜんこくじゅんい 群馬県農畜産物生産量全国順位

こんにゃくいも ほうれんそう

1位



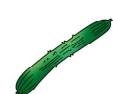
きゅうり

キャベツ

うめ

えだまめ

2位



レタス

ふき

なす

はくさい

3位



とうもろこし

やまのいも

4位



しゅんぎく

チンゲンサイ

キウイフルーツ

ごぼう

5位



▲群馬県農政部畜系園芸部「ぐんまの園芸2023」より

給食レシピ紹介！ ～ぐんまの和風カレー～

*材料(4人分)

豚ひき肉 40g

たまねぎ 1個

さつまいも 60g

ごぼう 40g

ねぎ 30g

にんじん 60g

おろしにんにく 2g

おろししょうが 2g

おろしりんご 15g

炒め油 適量

ケチャップ 4g

カレーウ 100g

ウスターソース 3g

こいくちしょうゆ 3g

*作り方

①たまねぎはスライス、さつまいもは角切り、ごぼうとねぎは輪切り、にんじんは1cm角に切る。

②鍋に油、おろしにんにく、おろししょうがを入れ、香りが出たら豚ひき肉を炒める。

③肉に火が通ったら、①の野菜を入れて炒める。

④水を野菜が浸るくらいまで入れて煮込む。

⑤野菜がやわらかくなったら、残りの調味料を入れて味をととのえて完成！

ぜひおうちで作ってみてください

