センターだより



<お願い>
食器やスプーンは、みんなが気持ちよく使えるよう大切にあつかいましょう。

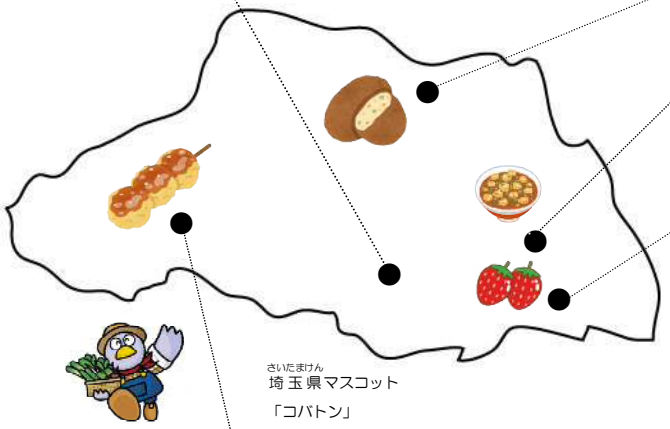
小学生用
令和8年11月号
川口市立学校給食センター

彩の国ふるさと学校給食月間



彩の国ふるさと学校給食月間では、埼玉県でとれた野菜や果物、郷土料理などを給食に取り入れて、みなさんに知ってもらう取り組みをしています。給食を食べて、地元でとれたものを学びましょう。

【狭山市の農産物使用】 狭山茶豆乳プリン



埼玉県マスコット
「コバトン」

【秩父地方の郷土料理】
まゆ玉汁、みそポテト、おっきりこみ、かてめし

【埼玉県で多くとれる農産物使用】
彩の国汁、むさしのクリームスープ

【埼玉県ならではの農産物】



米（彩のかがやき、彩のきずな）、狭山茶
いちご（かおりん、あまりん）、みかん（寄居みかん）
しゃくし菜、のらぼう菜

【行田市の郷土料理】 ゼリーフライ

【さいたま市のB級グルメ】 豆腐ラーメン

【川口市のB級グルメ、川口市産の農産物使用】
鉄骨ちらし、鋳物汁、川口ポテトコロッケ
川口いちごゼリー
川口みそのスタミナ焼肉
川口御成みそかつ



川口市マスコット
「きゅぽらん」

【埼玉県で多くとれる農産物】
埼玉県では、色々な種類の野菜が生産されています。その中でも生産量が多い野菜を紹介します。



さといも



ながねぎ



かぶ



ほうれんそう



小松菜



ブロッコリー

今年度のこんだてテーマ

給食で魚について知ろう！



こんだて紹介　17日（火）

ごはん、牛乳、彩の国汁
さけフライ、きんぴられんこん

【 鮭 】



鮭は一年中出回っている魚ですが、一般的な旬は秋です。
この時期に獲れるものは「秋鮭」と呼ばれ、秋の味覚として親しまれています。
鮭は白身魚ですが、オキアミなどの甲殻類のプランクトンをよく食べるため、身が赤い色をしています。この赤い色素はアスタキサンチンといい、私たちの体を病気から守る抗酸化作用があります。
また、鮭はたんぱく質や、骨を丈夫にするビタミンD、血液の流れを良くする脂肪酸などの栄養素も豊富です。

こんだて紹介　10日（火）



川口市マスコット
「きゅぽらん」

鉄骨ちらし・牛乳
鋳物汁・厚焼きたまご

11月10日は『11.10』→『川口』なので、川口の日です。
鉄骨ちらしは、B級グルメで優勝したキューポラ定食を給食用にアレンジしたメニューです。鋳物汁は、鋳物を作る際の溶けた鉄をイメージしたごま油が特徴です。