

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
使えるよう大切に使いましょう。

しょうがくせいよう
小学生用

れいわ ねん がつこう
令和8年11月号

かわぐちしりつもとごうがっこうきゅうしょく
川口市立元郷学校給食センター

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い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

【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、鰯物汁、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

川口市マスコット
「きゅぼらん」



【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



こまつな
小松菜



ブロッコリー

【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】

むさしのうどん、彩の国汁、むさしのシチュー、納豆

【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）、日本なし（彩玉）

ぶどう（ちちぶ山ルビー）、ヨーロッパ野菜



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

ごはん、牛乳、みぞれ汁

さばのカレー 竜田揚げ、小松菜のごま和え

【さば】



さばは、秋から冬にかけてが旬です。脂がのり、とても美味しくなります。日本でよく売られているさばは、主にマサバ、ゴマサバ、ノルウェーサバの三種類です。三大天然ブランドさばといわれているのは、大分県大分市の「関さば」、宮城県石巻市の「金華さば」、青森県八戸市の「八戸前沖さば」です。体をつくるたんぱく質や血液をサラサラにする働きのあるEPA、頭の働きを活性化させる働きのあるDHAが多く含まれています。背中に流れるような縞模様があるのが特徴の魚です。

こんだて紹介

鉄骨ちらし・牛乳

鰯物汁・厚焼きたまご・川口いちごゼリー

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。いちごゼリーは、川口市産の

いちごを使ったゼリーです。



川口市マスコット
「きゅぼらん」