

# 11月給食だより

R6年度 甲斐市立玉幡小学校 給食室

今月は、初の試みとなる、「絵本となかよし給食」や、リクエスト給食に向けたアンケート調査があります。他の先生方と連携をして様々な学びに繋がったり、毎日の給食が単調にならないように工夫をしたりして、学校生活がより豊かになることを願っています。

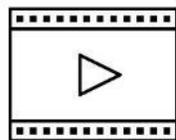
## えほん きゅうしょく 絵本となかよし給食

11月の読書月間の一環として、絵本と給食がコラボする『絵本となかよし給食』を実施します。11月5日(火)～11日(月)の5日間、絵本に登場する料理を再現した給食を提供します。これを機会に、絵本を読んでみたり、絵本に登場する料理を味わってみたりして、楽しんでください。

実施日	献立名
11月 5日(火)	好きすぎとんこつらラーメン
11月 6日(水)	のろわないでよ焼き魚
11月 7日(木)	空飛ぶホットドッグ
11月 8日(金)	ポコロリペリコルピリカラカレーライス
11月 11日(月)	ハンバーグハンバーグハンバーグ!



## たましょう きゅうしょくしつ それいけ玉小給食室



前回は、サラダや和え物を作る様子をお見せしました。今回の動画では、汁物やスープを作る様子をお届けします。



第6回「汁物・スープ」

## 給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

### 地産地消の良さとは?

新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい

エスディーズ(SDGs)の達成に貢献できる

### 学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への理解を深めることができる

食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる

学校と地域との連携・協力関係を構築することができる

### 食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?

直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。



# あき た 秋の食べもの・ことわざクイズ

○に秋の食べものを書いて、ことわざを完成させよう！  
下の絵と○の数、[ ]がヒントです。



**Q1** ○○よりうまい十三里

十三里は「さつまいも」を指し、○○よりもあまくておいしい、という意味。  
「○○+より(四里)=十三里」と足し算になっている。  
※一里は昔の距離の単位で、約4キロメートルのこと。



**Q2** 貧乏○○○○に福いわし

○○○○が豊漁の年は寒流が強くて夏の気温が低く、米が不作(貧乏)になり、いわしが豊漁の年は暖流が強くて夏は暑く、米が豊作であることを意味する。



**Q3** ○○の煮えたもご存じない

○○が煮えたかどうか分からない、世間知らずの人のことを言うたとえ。



**Q4** 秋○○は嫁に食わすな

秋の○○はおいしいから嫁に食べさせたくないという意味と、○○は傷みやすいから嫁には食べさせないと心配する、2通りの意味がある。



**Q5** 隣の○○○○と遠くの夕立来そうで来ない

隣の家の人が作る○○○○が口に入らないように、雨が降ってほしいのに遠くの夕立(雨)はなかなか降らないことを意味する。



## ヒント



**こたえ** Q1=<くり(栗) Q2=<さんま(秋刀魚) Q3=<いも(芋) Q4=<さば(鯖)※ Q5=<おはぎ  
※「秋なすは嫁に食わすな」ということわざもあり、似たような意味がある。

# 日本全国味めぐりツアー 長野県

今月の日本全国味めぐりツアーは、「長野県」です。長野県は、全国4位の広い土地と高い標高がもたらす冷涼な気候を生かし、盛んに農業が行われており、農家件数が全国1位の農業大国といえます。また、多彩な農産物から加工品も多く生産されており、味噌や日本酒、ワインの生産も盛んです。

**【長野県の基本データ】**  
県庁所在地 長野市  
特産品 セロリ、レタス、白菜、ズッキーニ、しめじ、えのきたけ、ブルーベリー、ぶどう、りんご、寒天  
郷土料理 そば、おやき、五平餅

広島菜、高菜と並び、「日本三大漬け菜」のひとつに数えられます。旧野沢温泉村で生まれたことから、この名が付きましました。

鶏肉を大きな一枚のまま揚げ焼きにすることから、迫力ある見た目が「山賊のごとく荒らしい」として名付けられたと言われています。



長野県は伝統的に漬け物文化が発達している地域でありながら、子どもたちも漬け物離れが進んでいました。そこで、漬け物を美味しく食べてもらいたいとの願いから塩尻市の栄養士が考案したそうです。

## 芋煮汁

特産品「やはいも」を使って作ろう！

**【材料】5人分**  
水 600 ml  
煮干し 15 g  
ごぼう 50 g  
こんにゃく 50 g  
里芋 150 g  
まいたけ 30 g  
ねぎ 30 g  
白菜 80 g  
牛肉 100 g  
和風だし 小さじ 1/2  
酒 大さじ 1  
みりん 大さじ 1.5  
醤油 大さじ 1.5

**【作り方】**  
① ごぼうはさがき、こんにゃくは短冊切り、里芋は皮をむいて一口大に切り、まいたけは細かくほぐし、ねぎは斜め切り、白菜は短冊切りにする。  
② 煮干しだしをとる。だしパックでもよい。(鍋に水、煮干しを入れて弱火にかける。沸騰直前に煮干しを取り出す。)  
③ ごぼう、こんにゃく、里芋、まいたけ、ねぎ、はくさいを順番に入れていく。  
④ 牛肉をほぐしながら入れ、アクをとる。  
⑤ Aの調味料を入れ、全ての具材が柔らかくなるまで煮る。

