



給食だより

横浜市立みなとみらい本町小学校

校長 小正和彦

令和5年11月 給食部

11月は地産地消月間です



「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味です。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」など良い点があります。輸送距離が短いので二酸化炭素の排出も少なくすみ、環境にも優しいです。

また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながり、地域の魅力を高めることができる取組です。

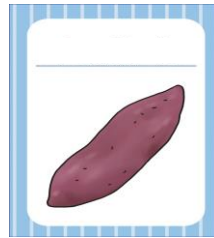
11月の給食では

神奈川県産の郷土料理「けんちん汁」に 使用する「だいこん」を JA 横浜から納品してもらいます。



本校独自では

1日(水)「焼きのり」
神奈川県産の「焼きのり」(1/8 切れ
5枚入れ)を使用します。



20日(月)「大学芋」
2年生が学校で育てた「さつま芋」
の一部を基準献立のさつま芋と一
緒に使用します。

11月18日 土曜参観日の給食メニューのお知らせ

さつま芋ごはん 牛乳 鶏肉のてりやき みそ汁

いつもの炊飯業者に
さつま芋 25%を入れて
炊飯してもらいます。

鶏もも肉の切り身
をオーブンで焼き、
甘辛のたれをからめ
ます。

削り節でだしを取り、た
まねぎ・こまつな・キャベ
ツ・しめじ・豆腐を使用し
たみそ汁です。

秋を味わいましょう



給食 レシピ 紹介

<だいずとじゃこの炒り煮>

| 材料 | 4人分(g) |
|-------------|---------|
| だいず(水煮) | 60 |
| ちりめんじゃこ(半生) | 15 |
| 炒りごま(しろ) | 大さじ1 |
| 油 | 小さじ1/4 |
| しょうゆ | 小さじ 2/3 |
| 砂糖(上白) | 小さじ1 |
| 酒 | 小さじ1 |
| 水 | 小さじ1 |

作り方

- ① ちりめんじゃこは熱湯に通してから、乾煎りする。
- ② 鍋に油を入れ火にかけ、だいずを炒める。
- ③ 調味料、水をいれる。
- ④ 調味料が煮詰まったら、ちりめんじゃこを入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ ごまをいれる。

ポイント 柔らかめに仕上げましょう。