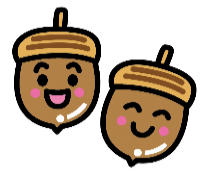




# 11月給食だより



11月23日は勤労感謝の日です。毎日の食事は、生き物の命や自然の恵みをはじめ、多くの人の支えによって成り立っています。

心を込めて「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶をし、食事を大切にいただきましょう。



い(1)い(1)は(8)の語呂合わせから、1993年に日本歯科医師会によって定められた記念日です。やわらかいものばかりでなく、かみごたえのある食べ物を食事に取り入れ、よくかんで食べる習慣をつけましょう。

よくかんで食べるということがたくさんあります。



## 季節のおたより



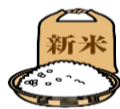
地産地消に取り組んでいます！

境町の学校給食では、町の生産者の方からの農産物の寄附や、国や県の事業を活用した安全でおいしい地産地消の給食作りに力をいれています。

今月も地産地消の取り組みを行い、境町産食材や茨城県産食材を使用した給食を提供します。

### 新米の季節です

11月22日(月)に提供する「ごはん」に使用するお米は、**境町生産組織運営協議会(会長 高島信夫様 他16名)**より寄贈していただきました。おいしいお米を味わっていただきましょう。



### 茨城県や境町の食材について紹介します



22日～26日は、茨城県やみなさんが住んでいる境町の食材を取り入れた給食になっています。おいしくいただきながら、より自分の住んでいる町や地域の食材や特産物について理解を深め、「地産地消」について考えることができると思いますね。

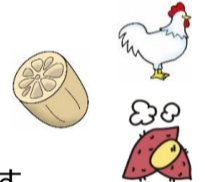
22日・・・「ヤーコン」・「つくば鶏」が使われています。

24日・・・「れんこん」は茨城県でも生産量が多い食材です。

25日・・・「さつまいも」のてんぷらができます。茨城県で一番多く栽培されている品種は、ホクホクとした食感が特徴の「ベニアズマ」です。

26日・・・いなだのこうみやきに使われている「いなだ」は、茨城の海でとれた魚です。茨城県は海の恵みも豊かです。いなだは出世魚でぶりになります。

茨城県の郷土料理「煮合い」にもれんこんが使われています。



## 世界の料理の日 アルゼンチン 11月16日(火)



### 「カルボナーダ」



今月の世界の料理はアルゼンチンです。今回は「カルボナーダ」を給食にとりいれました。

アルゼンチンは、イタリアなどの移民が多く、そういった国々の文化を色濃く残しています。「カルボナーダ」もイタリアからの影響を受けた料理のひとつです。

さつまいも、にんじん、たまねぎなど甘みを出す野菜をたくさん使っていて、トマトを入れた酸味のきいたスープになっています。本場では、牛肉やお米も入る具だくさんのスープになっています。給食でもこういった野菜や牛肉などを入れて提供します。

世界の料理をぜひ味わって食べてみましょう。

## 郷土料理の日 茨城県 11月26日(金)



### 「煮合い」



茨城県は農産物の生産だけでなく、畜産物や水産物の生産も多い食材が豊かな県です。

農産物では、れんこん、干しいも、みずな、梨、栗などが全国一の産出額を誇っています。

今月は茨城県の郷土料理の「煮合い」です。

水戸の下市地方でうまれた郷土料理です。お正月やお祝いごとなど、人が集まる時には欠かせない料理だそうです。れんこんやごぼう、にんじんや油揚げなど土地でとれる食材を活用して、煮物をつくり最後にお酢を入れて仕上げます。

