

10月給食だより

群馬県では、豊富な水や温暖な気候、長い日照時間を生かして、たくさんの農産物が生産されています。そして、地域でとれたおいしい食材を使い、多くの郷土料理が生み出されました。学校給食では、群馬県内でとれた新鮮な農畜産物をたくさん使い、群馬県の郷土料理などを献立に取り入れています。

10月24日

学校給食ぐんまの日

【学校給食ぐんまの日とは？】

群馬県では10月24日を「学校給食ぐんまの日」としています。

群馬県内でたくさん作られている農畜産物を学校給食に取り入れることで、ふるさとの良さを再確認し、群馬県の豊かな恵みのすばらしさに気付いてもらえるように平成13年に制定されました。

学校給食では、群馬県産の食材をたくさん取り入れた特別献立を提供します。

当日の献立

- ◆上州かみなりごはん 群馬県産の鶏肉やこんにゃくを使用した炊き込みごはんです。
- ◆牛乳 群馬県産の生乳100%です。
- ◆ぐんまのねぎこんコロケ 群馬県産のねぎとしらたき、じゃがいもを使用したコロケです。
- ◆梅の香り和え 群馬県産の梅を使用しています。
- ◆おっきりこみ 群馬県の郷土料理です。幅広の麺と季節の野菜をたくさん使って煮込みます。



生産量全国トップ5の群馬県の農畜産物

『令和7年度群馬の農業』（群馬県）より

第1位 こんにゃくいも、キャベツ、ほうれん草**第2位** ふき、えだまめ、きゅうり、うめ**第3位** なす、レタス、はくさい、生しいたけ**第4位** とうもろこし、生乳、豚（飼育頭数）**第5位** しゅんぎく、ちんげんさい、キウイ、やまのいも

～ぐんまの和風カレー～

(分量は小学生4人分です。ご家庭で量を加減してください。)



おうちで作ってみよう

◆ 材料（4人分）

- 豚ひき肉 …………… 200g
- にんじん …………… 1/3本
- たまねぎ …………… 中1個
- ねぎ …………… 1/2本
- さつまいも …………… 小1本
- ごぼう …………… 1/3本
- だいこん …………… 1/5本
- にんにく …………… ひとかけ
- しょうが …………… ひとかけ
- すりおろしりんご …… 大さじ1
- 調味料
 - ・油 …………… 適量
 - ・赤ワイン …………… 大さじ1/2
 - ・カレールウ …………… 70g
- A {
 - ・しょうゆ …………… 小さじ1
 - ・ウスターソース …… 小さじ1
 - ・ケチャップ …………… 大さじ1

◆ 作り方

- ① にんにくとしょうがはすりおろすか、みじん切りにする。
- ② にんじんとさつまいもは1cm幅のいちょう切り、たまねぎは5mm幅のスライス、ねぎは1cm幅のななめ輪切り、ごぼうは1cm幅の斜めの半月切りにする。
- ③ だいこんは1cm幅のいちょう切りにし、下ゆでしておく。
- ④ 鍋に油を入れて熱し、しょうが、にんにくを入れて炒め、次に豚ひき肉を入れ赤ワインを振り入れながら炒める。豚ひき肉がほぐれたら、にんじん、たまねぎ、ごぼうを加えてさらに炒める。
- ⑤ たまねぎがしんなりしたら、材料がかぶる位の水を入れて煮る。
- ⑥ あくを取ったらさつまいもとだいこんを入れ、ひと煮たちしたらねぎを加える。
- ⑦ Aの調味料、すりおろしりんご、カレールウを加えて味をととのえ、弱火でしばらくかき混ぜてなじませたら出来上がり。