



6月分 ひまわりだよ!



じもと と のうさんぶつ し 地元で採れる農産物を知ろう!

埼玉県では、毎年6月の食育月間に合わせて、埼玉県の食文化を給食に取り入れる「彩の国ふるさと学校給食月間」を行っています。期間中は、給食に埼玉県の郷土料理や私たちが住んでいる地域の食材を積極的に取り入れています。私たちが食べている食材はすべて、農家・酪農家・漁師などの皆さんが一生懸命育ててくれたものです。まずは、私たちが住んでいる行田市では、どのような農産物が育てられ、給食に使われているか知るところから始めてみましょう。

<p>こめ 米 </p> <p>行田市内の米の生産量は埼玉県内で第4位です。米が育ちやすい土や気候条件がそろっているため市内の田んぼでは質の高いお米がたくさん育っています。給食のご飯も行田で採れたお米を炊いています。</p>	<p>ながねぎ </p> <p>5月に種をまき、11月ごろに収穫をむかえます。行田の土はかたく適度な刺激があるため、太く、甘みが強いねぎを育てやすいそうです。給食では11月～3月ごろに行田で採れた長ねぎを使用しています。</p>	<p>さつまいも </p> <p>埼玉県内では、川越市が有名ですが、行田でもさつまいもを生産しています。おなかの調子を整えてくれる食物繊維がたくさん入っています。給食では、11月ごろに行田で採れたさつまいもを使用する予定です。</p>
<p>もち麦 </p> <p>プチプチとした食感が楽しめるもち麦は、お腹の調子を整えてくれる食物繊維がたっぷり入っています。給食では、ファイバースープやもち麦入りごはんで使用しています。</p>	<p>おくら </p> <p>おくらは、スライスすると星型で、料理に加えると見た目も楽しめる野菜です。夏に旬をむかえ、ネバネバ成分は夏バテ予防に効果があります。給食では、7月の七夕の時に使用する予定です。</p>	<p>きゅうり </p> <p>水分やカリウムが豊富なきゅうりは、これからの時期に旬をむかえる夏野菜の一つです。サラダや酢の物、炒めものなどで食べられます。給食では、6月下旬ごろから行田で採れたきゅうりを使用する予定です。</p>



●4月17日から5月16日の食材産地

🍃野菜類

ごぼう	青森
人参	徳島
根生姜	高知
大根	埼玉・千葉・茨城
長ねぎ	埼玉・深谷市・茨城
玉ねぎ	北海道・佐賀
にんにく	青森
じゃがいも	北海道・鹿児島
きゅうり	埼玉・群馬・栃木
にら	群馬

チンゲンサイ	群馬
もやし	栃木
セロリ	静岡
ピーマン	茨城
キャバツ	神奈川・茨城・愛知

🍖肉類

鶏肉	青森・福島・宮崎・鹿児島
豚肉	鴻巣市、青森・岩手

●献立表・給食の写真

行田市ホームページに献立表と給食の写真を掲載しています。

献立表	
給食の写真	