

10月給食たより

平成30年10月
邑楽町立学校給食センター

暑さがやさらぎ、過ごしやすい季節になりました。この季節はお米をはじめ、たくさんの農産物が収穫され、さんま・さばなどの魚も、脂がのっておいしくなる「実りの秋」です。よく食べ、よく運動し、心身ともに実りの多い秋にしましょう。

今月の給食目標 地域でとれる農産物を見直そう

給食センターでは、年間を通して邑楽町で収穫された農産物を給食の食材として使用しています。一学期に使用した、邑楽町の農産物を紹介します。



品目	量	品目	量	品目	量
こめ	8,370kg	キャベツ	1,033kg	ねぎ	89kg
たまねぎ	1,890kg	だいこん	348kg	かき菜	23kg
じゃがいも	1,735kg	なす	218kg	ピーマン	8kg

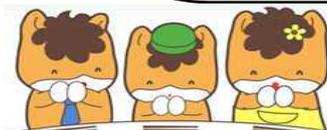


あさ はんた 朝ご飯食べていますか？

毎年、5月と1月に邑楽町全学校の小学5年生と中学2年生に食生活アンケートを実施しています。今年の5月に実施した結果をお知らせします。前年度より小学生の割合が上昇しましたが、中学生の割合は下がってしまいました。児童生徒、全員が朝ご飯を食べてこれるといいですね。

ぐんま食育こころプラン(第3次)では、平成31年度までに「朝食を全く食べない小学生・中学生の割合」を0%にするという目標を立てています。

毎日必ず朝ごはんを食べる	H28年度	H29年度	H30年度
小学校	88%	88%	92%
中学校	87%	89%	84%



つくって!つなげて!邑楽町!!
~邑楽町の食文化を伝えていこう!~

里芋と豚肉のみそ煮

- 【材料】(4人分)
- 里芋・・・200g
 - 豚肉・・・100g
 - 長ねぎ・・・1本
 - にんじん・・・1/2本
 - こんにゃく・・・1/2枚
 - しょうが・・・ひとかけ
 - 針しょうが・・・少々
 - 油・・・大さじ1弱
 - だしの素・・・小さじ1/2弱
 - しょうゆ・・・大さじ1/2
 - 砂糖・・・大さじ1強
 - みそ・・・大さじ1弱

紹介していただいたのは、邑楽町生活研究グループの廣田清江さんです。



いんげんなどを加えると、いろいろもよくなりますよ。

- 【作り方】①里芋は皮をむき一口大に、豚肉も一口大に切る。こんにゃくも一口大に切り、下ゆでする。
②にんじんは5mmの輪切り、長ねぎは3cm程度のぶつ切り、しょうがは薄切りにする。
③サラダ油を熱してしょうがを炒め、豚肉、にんじん、里芋、こんにゃくの順に炒め、ひたひたの水とだしの素を加えしょうゆと砂糖で調味して煮込む。
④みそを溶き入れ、ねぎを加えて一煮立ちさせ器によそって針しょうがを添える。

呂楽町のホームページからも献立表・給食だよりが見られます

放射性物質測定結果 検査結果の詳細は給食センターのホームページにも掲載しています

下記の食材の検査をした結果、放射性ヨウ素(I-131)、放射性セシウム(Cs-134,Cs-137)のいずれも不検出でした。

検査機関名	検査器	測定日	試料名
(株)総合環境分析 北関東支社	Nal シンチレーションスペクトロメータ	6月21日	しらたき(中野地区)
環境衛生試験センター	ゲルマニウム半導体検査器	7月 3日	パン用県産小麦(ダブル8号)
環境衛生試験センター	ゲルマニウム半導体検査器	7月 3日	群馬県産麺用小麦 (さとのそら・きぬの波・つるびかり)
環境衛生試験センター	ゲルマニウム半導体検査器	7月 4日	群馬県産中華麺用小麦 (ダブル8号・さとのそら・きぬの波・つるびかり)
(株)総合環境分析 北関東支社	Nal シンチレーションスペクトロメータ	7月12日	ピーマン(狸塚地区)
東部教育事務所	Nal(T1)シンチレータ	7月12日	にんじん(赤堀地区)

呂楽町のホームページからも献立表・給食だよりが見られます

呂楽町のホームページからも給食だよりが見られます。