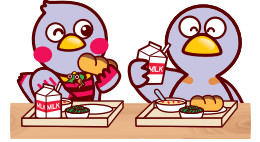


おいしいね



埼玉県マスコット
「コバトン&さいたまっち」



この花なんの花？(答えは8ページにあります)

安全・安心、そして
おいしい食材を。

〔編集・発行〕

公益財団法人埼玉県学校給食会

〒364-0011 埼玉県北本市朝日2丁目288番地

TEL / 048-592-2115 FAX / 048-592-2496 <http://www.saigaku.or.jp>

Menu

- 02 巻頭言
- 03 県保健体育課から／給食会行事
- 04 給食主任の眼／たのしい給食
- 05 アンテナ／味だより
- 06 栄養士の四季／食品豆知識
- 07 食卓談話／アイデアメニュー
- 08 季節食材紹介

日本初の女性農学博士—お茶の成分を研究— 辻村みちよ博士の生涯・功績について

お茶の水女子大学図書・情報課 大学資料担当

長嶋 健太郎



令和3（2021）年9月17日のDoodle（特定の日に特殊なデザインに変更されるGoogleの「ホリデーロゴ」）は、お茶と白衣を着て実験する女性のイラストであった。この実験をしている女性が今回ご紹介する辻村みちよであり、ロゴは、彼女の「生誕133周年」を記念してのものであった。辻村は、日本で最初の女性農学博士であり、ビタミンCやカテキン、タンニンといったお茶に含まれる成分の研究等に情熱を注いだ人物である。

辻村みちよは、明治21（1888）年9月17日、埼玉県北足立郡桶川宿（現在の桶川市）で尋常高等小学校の校長を務めていた父甚太郎、母つねの三男四女の次女として生まれた。辻村は、桶川尋常高等小学校高等科を卒業後、独学で小学校教員検定試験に合格し、加納尋常高等小学校に勤務した。やがて、東京府立女子師範学校（東京学芸大学の前身の一つ）に学び、明治42（1909）年卒業、さらに東京女子高等師範学校（現在のお茶の水女子大学）に入学、ここで日本初の女性理学博士として知られる保井コノ教授の教えを受け、学問研究への強い希望を持つようになった。女子高等師範学校の卒業生は、規定により一定期間教師として務めることが義務づけられており、辻村も横浜高等女学校、埼玉県女子師範学校（埼玉大学の前身の一つ）で教鞭を執ったが、大正9（1920）年に退職し、北海道帝国大学（現在の北海道大学）への入学を希望した。当時の日本では、大学の門は女性に対してほとんど開かれておらず、辻村も正規の学生としての入学は許されず、無給の副手として農芸化学科食品栄養研究室に席を与えられ、主に「蚕の栄養」について研究した。

大正11年、東京帝国大学（現在の東京大学）医学部医化学教室に移り、ビタミンや銀杏のタンパク質などについて研究を始めたが、大正12年9月1日に起きた関東大震災で医化学教室が全焼し、やむなく理化学研究所へ移った。関東大震災の際、実験中だった辻村は、実験に使う化学天秤だけを抱えて建物を飛び出したという逸話が残っている。

理化学研究所では、ビタミンB1の発見者として世界的に著名な鈴木梅太郎博士に師事した。ここでビタミンCが緑茶中に含まれていることを三浦政太郎との共同研究で発見し、その成果を学会で発表した。その結果、日

本茶の北米向けの輸出量は大きく増加した。当時、米国の研究者が「日本の緑茶にビタミンCは含まれていない」という内容の論文を発表したため、辻村は再び抽出実験を行った。米国の実験では、沸騰した湯で茶葉を5分間浸したためビタミンCが分解されたとみられるが、日本で飲む時のように55～60℃の湯で1分間浸せばビタミンCは緑茶中に含まれていることを立証した。

辻村は更に、緑茶に含まれている未知成分、特に渋味のもとになる成分を解明しようと熱心に取り組み、昭和4（1929）年、世界で初めて渋味の本体であるエピカテキンとエピガロカテキンを純粋な結晶として単離することに成功した。大量の茶葉を煮詰めては、ごく僅かな結晶を得るという根気の要る研究であった。さらに渋味の強いタンニンを結晶として取り出し、その化学構造を決定した。これらの成果を纏めた論文「緑茶の化学成分について」は高く評価され、昭和7年、東京帝国大学から農学博士の学位が与えられた。日本初の女性農学博士の誕生である。

その後、昭和24年8月、新制大学となっていた母校お茶の水女子大学教授に任じられ、食品化学担当教授、また家政学部新設により初代家政学部長を5年間務めるなど、自分の研究だけでなく、学生・助手・研究生などの指導にも熱心に取り組んだ。昭和30年の定年退官後も、昭和38年まで実践女子大学家政学部教授を務め、100名近い卒論学生を教育した。実践女子大学退職後は、愛知県豊橋市へ移り、趣味である華道・謡曲を楽しんだ。昭和44年6月1日早暁、逝去。満81歳であった。同日従五位に叙せられた。

没後、豊橋市内に遺族、お茶の水女子大学卒業生有志、実践女子大学卒論生徒会一同により、顕彰碑が建てられた。この顕彰碑は、現在、生誕の地桶川市内のポケットパークに移設され、辻村の功績を今に伝えている。また、お茶の水女子大学デジタルアーカイブズ (<https://www.lib.ocha.ac.jp/archives/>) では、「女性研究者名鑑」内で辻村を紹介し、『辻村みちよ資料目録』・「辻村みちよ学術論文リスト」を公開している。興味のある方は、デジタルアーカイブズをご覧ください。

県保健体育課から

○第3期埼玉県教育振興基本計画では、施策指標として「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」を掲げ、朝食摂取の習慣化を図っています。

<毎日朝食を食べている児童生徒の割合についての第3期教育振興基本計画(令和元年度～令和5年度)の目標値と実績推移

平成30年度 (設定時)		令和 元年度	令和 2年度	令和 3年度	令和 4年度	令和 5年度
小学校6年 86.6% 中学校3年 80.7%	目標値	小学校6年・中学校3年ともに 90.0%				
	実績	小6 88.5% 中3 83.3%	—	小6 87.0% 中3 81.6%	—	—

*実績は、「全国学力・学習状況調査」の数値。令和2年度は実施なし。

○埼玉県では、毎年各学校の食育・学校給食等の取組に関する調査を実施しています。表1、2は、各学校における取組状況結果です。コロナ禍における「新しい生活様式」に対応しながら、学校給食の充実や食育の推進を図っています。

(以下「令和2年度学校健康教育実践状況調査(埼玉県教育委員会)」より保健体育課まとめ)

【表1 給食月間・週間での取組について】

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
毎月19日を「食育の日」として保護者等へ啓発	388校	55.2%	160校	45.1%	4校	17.4%	16校	44.4%
6月、11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」において全校集会等で取組	358校	50.9%	172校	48.5%	10校	43.5%	16校	44.4%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	507校	72.1%	205校	57.7%	5校	21.7%	17校	47.2%

給食月間・週間に合わせ、学校給食に地場産物を活用する、学校給食や食をテーマにした集会を行うなど、学校給食を通じた食育が推進されています。

【表2 家庭・地域との連携や食育の啓発に関する取組について】

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
給食日より等により情報提供している	641校	91.2%	320校	90.1%	16校	69.6%	30校	83.3%
食育に関連する掲示等、児童生徒や保護者に食の大切さ等を啓発している	703校	100.0%	355校	100.0%	21校	91.3%	36校	100.0%

各種たよりを発行したり、掲示コーナーを設けたりし、食育に関連する情報発信を行っている学校が多くあります。

給食会行事

学校給食調理コンクールを開催

令和2年度は新型コロナウイルス感染拡大の懸念により中止とさせていただきますでしたが、令和3年度は、感染予防対策を徹底し開催することができました。

地産地消献立部門は、「地場産物を取り入れた、ごはんを中心とした主食・主菜・副菜の献立」、テーマ献立部門は、「東京オリンピック・パラリンピックを踏まえ、世界の料理を主菜等に一品以上取り入れた献立」とし、学校における食育のための生きた教材として活用できる献立を募集し、本年度の学校給食調理コンクールには、地産地消献立部門11点、テーマ献立部門18点、合計29点の応募がありました。

審査は、7月6日の第一次審査会(書類審査)を経て、7月21日に第二次審査会(書類審査)を開催いたしました。通常であれば第二次審査会は調理実技による審査ですが、今年度は代わりに作業工程表や献立説明の動画・献立の写真の写真を基に審査が行われました。

そして過日「彩の国学校給食研究大会」において表彰式が行われ、賞状とトロフィーが授与されました。

本コンクールへ多数のご応募をいただきありがとうございました。



令和3年度学校給食調理コンクール受賞チーム一覧表

【地産地消献立部門】

賞	チーム名
埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞	草加市立花栗中学校
埼玉県学校給食会理事長賞	春日部市学校栄養士研究会
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	久喜市立菖蒲学校給食センター
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	さいたま市立本太中学校
協賛団体賞	久喜市立栗橋小学校

【テーマ献立部門】

賞	チーム名
埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞	深谷市立藤沢小学校
埼玉県学校食育研究会会長賞	宮代町教育委員会
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	幸手市立小中学校栄養士会
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	埼玉県立騎西特別支援学校
協賛団体賞	新座市栄養士研究会

※表彰は、11月2日(火)「彩の国学校給食研究大会」において行われました。

行田市立西小学校 食育主任 上原 綾

本校は、埼玉県北東部に位置する児童数503名の中規模校です。開校148年目を迎え、地域に支えられ地域とともに歩む学校として、「友達いっぱい 夢いっぱい 笑顔いっぱいの 地域から信頼される学校」をめざす学校像としています。本校では、児童一人一人が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることができるよう、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通して自らの健康管理ができるようにすること、食に関する体験を通して、好ましい人間関係を育成し思いやりや感謝の心を育むことを目指しています。具体的な活動例として、以下のようなことに取り組んでいます。

① 「リクエスト献立」

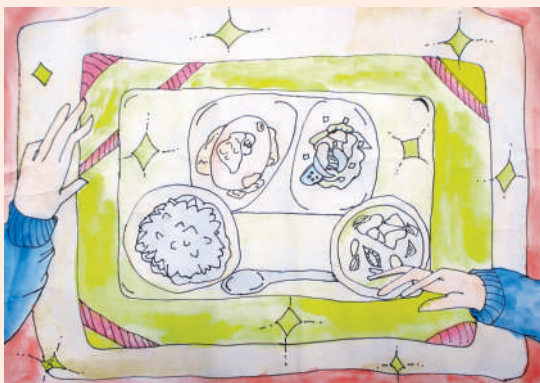
行田市は、小学校16校、中学校8校の計24校の給食を行田市立学校給食センター「ひまわり」で調理・配送しています。旬の食材や地元食材を多く使ったり、季節の行事食を取り入れたりと、児童の食への興味・関心を高めてくれています。中でも、月に1回ある「リクエスト献立」は、児童がとても楽しみにしているメニューです。本校でも、児童にアンケート調査を行い、本校が担当する月のリクエスト献立を決定しました。

② 「総合的な学習」での食に関する学習

第5学年「めざせ食品プロデューサー～地域の魅力再発見～」では、行田市の特産品「青大豆」について知り、実際に青大豆を育てて観察したり、収穫した青大豆を使って豆腐を作ったりします。そして、地場産食品のよさについて考え、そのよさをもっと広めるためにどうしたらよいかという課題を解決していきます。この学習を通して、食への興味・関心を高めるとともに、「ふるさと行田」を愛する心を育てていきます。



たのしい給食



行田市立長野中学校 教頭 大平一義

平成30年度から令和2年度にジャカルタ日本人学校に赴任した際のインドネシアの食事情を紹介させていただきます。インドネシアの料理として有名なものは、ナシゴレンやミーゴレンでしょう。インドネシア語でナシは米、ミーは麺、ゴレンは揚げるという意味で、一般的に辛い味付けになっています。イスラム教の信仰者が多く、食事は右手で直に口に運びます。(左手は不浄の手とされています。)日本でおにぎりやお寿司を手で食べるのと同じ感覚です。イスラム教の信仰者はラマダンと呼ばれる月に断食をします。ジャカルタ日本人学校にも断食をする生徒もいます。日の入り後に一気にたくさん食べるので、かえって太ってしまう人もいます。日本食も人気で、有名牛丼店やカレーのチェーン店等数多く見かけます。

校庭にはバナナやドリアンなどの実がなります。果物の王様ドリアンは独特の匂いがありますが、濃厚な甘みもあり、好き嫌いがはっきり分かります。学校付近にはバナナやシンコン(キャッサバ)等が屋台で売られています。シンコンはタピオカの原料としても有名です【写真1】。PTA活動では親子でピサングレン(バナナの天ぷら)をつくる活動も行っています【写真2】。また、現地校に交流活動に行く際にはココナッツを使ったお菓子でもてなしてくれます【写真3】。社会科学でジャカルタ漁港に行った際に日本とのつながりを実感しました。この港は日本人が整備し、冷凍で水揚げされたマグロが航空運輸でいわゆる「空飛ぶマグロ」として日本の食卓に届きます【写真4】。ある日、学校の植物に詳しい方がミラクルフルーツ【写真5】を持って来て、試食させていただきました。赤い実を食べた後にレモンをかじると、なんと甘く感じるのです。世界にはまだまだ、知らない食べ物がたくさんあります。食を通じての国際理解も味があって良いですね。

【写真1】



バナナやシンコンが並んだ屋台

【写真2】



ピサングレン

【写真3】



ココナッツを使用したお菓子

【写真4】



マグロ

【写真5】



レモン・ミラクルフルーツ



埼玉県立久喜特別支援学校 主任 柿沼実冴

本校は久喜市(旧菖蒲町除く)、白岡市、幸手市を学区とし、知的障害のある約180名以上の児童生徒が在籍する小学部、中学部、高等部からなる特別支援学校です。食の好みに多少の偏りはありますが、食べることを楽しみにしている児童生徒の食育として、地場産物を積極的に活用しています。具体的にはJA南彩と連携し、季節ごとに収穫される市内の新鮮な野菜や果物を直接納入いただいております。特に収穫が多い秋から冬はたくさんの食材を活用します。

今回ご紹介する「ねぎぬた」は地元久喜市の長ねぎを使用しています。長ねぎを回転釜でじっくり蒸すことで、児童生徒は素材の甘さを感じられ、かつとても柔らかく仕上がることから人気のメニューです。

余談ではありますが、この長ねぎを納入している農家は農福連携による就労支援事業を行っており、本校卒業生が働いています。新鮮で美味しい長ねぎから、卒業生の活躍がとても伝わります。

今後も児童生徒の食生活がさらに豊かになるよう地場産物を活用したメニューを立案し、地元とのつながりを大切にしたい給食を提供していきたいと思っております。



献立例

しゃくし菜ご飯 ひじき入りたまご焼き ねぎぬた 沢煮椀 牛乳

「ねぎぬた」の作り方

- 1 カットわかめは水で戻しておく。
- 2 長ねぎは斜めの小口切り(1.5cm幅)、人参はせん切りに切る。
- 3 長ねぎは回転釜で8~10分くらい蒸し、他の食材は茹で、冷却する。
- 4 たれを作る。粉からしを水で溶いておく。すべての調味料を混ぜ合わせ、加熱後、冷却する。
- 5 すべての材料を混ぜ合わせる。

●材料分量【中学生1人分】

長ねぎ: 32g	カットわかめ: 1.1g	三温糖: 2.9g	水: 0.04g
冷凍いか(短冊): 8g	しょうゆ: 0.48g	彩花みそ(白): 3.2g	
人参: 6g	酢: 1.2g	粉からし: 0.04g	

ふじみ野市立上野台小学校（ふじみ野市なの花学校給食センター） 栄養教諭 中村有佳里

私の勤務しているふじみ野市では、令和2年度より児童の考案したメニューを給食に取り入れるという取り組みを行っています。昨年度は、まず初めに給食の決まりや気を付けることについて学びました。そして、タブレットで料理を調べたり、今までの献立表を参考にしながらメニューを考えたりしました。給食では様々な制約が多いため、楽しみながらも、頭を悩ませていました。

児童の考えたメニューをもとに、担当栄養士、調理員、担任と相談し、実際に出すメニューを決定しました。実際に作ることができるか、予算内に収まるかどうかはもちろんですが、アピールポイントや工夫したところも重要視して選びました。

選ばれたメニューは、2月と3月の給食に登場し、放送資料、献立表、食育だより等で学校と家庭へ周知しました。

「6年生の考えたメニューが給食に出るんだって！」という期待の声も聞こえる中、イメージ通りにできたかな…と不安な部分もありましたが、児童の皆さんも「イメージ通りでした。」「おいしいです。」と喜んでくれました。

本年度も10月から準備を始め、今回はどんなメニューが飛び出してくるのか、子供たちの柔軟な発想に触れることができるのがとても楽しみです。また、この取り組みが、給食についてより深く考えるきっかけになれば嬉しいです。

このような取り組みは、様々な方々との連携・協力がなければ成り立ちません。これからも、センターと学校とを「つなぐ」取り組みを心がけ、食育を推進していきたいと思っています。

児童の考えてくれたメニューをアピールポイントとともにご紹介します。



【れんこんいり肉じゃが】

「学校で人気の肉じゃが」+「3月が旬のれんこん」=「おいしい!」

【塩味から揚げ】

いつもはしょうゆ味のから揚げが多いので、たまには塩味のから揚げも良い!

【野菜のかつお節しょうゆあえ】

色鮮やかで野菜の栄養たっぷり。かつお節と醤油で和える事でおいしさアップ!



【甘辛からあげ】

甘辛い味のから揚げはあまりないので、普段と違う味が楽しめる。鶏肉には栄養たっぷり!



【スタミナアップ照り焼き】

寒い時期なのでにんにくやニラで体が温まり、体力もつくので一石二鳥!



【ふじみ野ポークカレー】

旬で地産産のほうれん草が入っているカレーです。カレーに入れたらほうれん草の苦みもなくなって食べやすい!



【コリコリカラフルポテトサラダ】

色んな色の食材を入れ、筍ときょうりゅうで「コリコリ」した食感にこだわりました。



食品豆知識

県産農産物の信頼性向上に役立つ「S-GAP」

埼玉県農林部農産物安全課 杉沼千恵子

食品衛生法の一部改正により、令和3年6月から、原則として全ての食品関連事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。

事業者は安全な原材料を調達する必要がありますが、GAPは安全性の高い農産物の調達に貢献できる取組の一つです。

◆GAPとは

「Good Agricultural Practice (良い農業の実践)」の頭文字をとったもので、日本語で「農業生産工程管理」と訳されます。

農業生産を行う際に、**食品安全・環境保全・労働安全**に配慮することで農業の持続性を高める取組です。

◆S-GAPとは

埼玉県が策定した県オリジナルのGAPです。必要な内容はカバーしつつ、農業者が取り組みやすい項目にまとめたのが特長です。

◆S-GAP実践農場とは

農場評価員（県職員）が農場を訪問し、S-GAPが求める約50の取組項目について、客観的に評価を行います。全ての項目で達成基準を満たしていると判断されると、その農場はS-GAP実践農場として評価されます。

平成28年度に開始された、この評価制度により、S-GAP実践農場は年々増加しています。

S-GAPガイドブック
(当課HPから入手可能)



適切な農場管理のもとで生産された信頼性の高い農産物を求める需要は、今後ますます増加すると考えられることから、埼玉県ではS-GAPを積極的に推進しています。

S-GAP実践農場の中には、既に市の学校給食センター等へ食材の提供を行っているところもありますが、学校給食に携わる皆様に、もっとS-GAPのことを知っていただき、S-GAPを学校給食の衛生管理にお役立ていただければと思っています。

S-GAPについて、より詳しい情報をお知りになりたい方は、是非、農産物安全課のホームページを御覧ください。



ふるさとの味伝承士（秩父市） 山口アヤ子

秩父嶺に囲まれた、秩父盆地の西部に位置し、群馬県境、城峯山に源を発する、石間川阿熊川の合流するあたりを下吉田村と呼び、それより上流を上吉田村と呼んでいました。1928年に下吉田村が吉田町となり、さらに1956年、上吉田村と合併して新たに吉田町が新設されました。そして2005年に秩父市、荒川村、大滝村と合併して、現在の秩父市となりました。

私たちの住む吉田地域は、山に囲まれた山あいの中山間地域です。昔と今では、農業の仕事が減少、

子どもも少なくなり親は外働き・共働きが多くなりました。食卓もスーパーからの買い物が主流となり、栄養の偏りが見られる時代となりました。

生活の苦しかった山村の食生活の中で、たらし焼きは大きな役割を果たしました。簡単なレシピで美味しい「たらし焼き」は、保存食にもなり、栄養価も高く、おやつにお茶うけに、子どもの弁当に、以前は重宝がられました。あまりにも恵まれた生活環境になった現在、いぶし銀ともいえる素朴さの残るふるさとの味を伝承したいと思います。



たらし焼き

●材料(5人分)

小麦粉 3カップ、味噌 大さじ3、水 300cc、油 大さじ5
しその葉 5枚、ねぎ 300g

作り方

- 1 味噌を水300ccに溶かし、小麦粉を入れてよくかき混ぜる。
- 2 1にしその葉、ねぎを刻んだものを混ぜ合わせる。
- 3 油を引いたフライパンに2で混ぜ合わせたものをスプーン等でたらして焼き上げる。
- 4 四季折々の野菜を充分利用していただき、風味を添えるのもよい。

アイデアメニュー

埼玉県産ブルーベリー・ブルーベリーソースを使って
～手作りブルーベリーゼリー～

桶川市立桶川西小学校 栄養教諭 西脇せいか

10月10日の目の愛護デーに合わせて、ブルーベリーゼリーを作りました。埼玉県産のブルーベリーと、ブルーベリーソースを使った、手作りの寒天ゼリーです。桶川市は寒天でゼリーを作っていることが特徴で、食物繊維も一緒に摂ることが出来ます。

子供たちはデザートがある日をととても楽しみにしています。普段給食に提供されることの少ない寒天を前に、不思議な表情を見せる子供たち。それでも、口に運んでみると、満面の笑みでおいしい！のサインをくれる子供が多く、好評でした。

ブルーベリーの実は大きく、存在感があります。ブルーベリーソースにも実がたくさん入っています。ナタデココを入れることで、ブルーベリーが苦手な子供も挑戦しやすく、また、いろいろな食感を楽しめるデザートに仕上げました。色も美しいゼリーができ、目の健康についても学ぶよい献立となりました。

作り方

- 1 カップにナタデココ・ブルーベリーを入れる。
- 2 粉寒天を水でよく煮溶かす。
- 3 砂糖を加える。
- 4 ブルーベリーソースも加熱する。
- 5 温かいうちに、カップに注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

●材料一人分量

粉寒天	0.4 g	ブルーベリーソース	15 g	ゼリーカップ	1個
上白糖	3.5 g	冷凍ブルーベリー	5 g		
水	50 g	ナタデココ	10 g		



季節食材紹介

桃の節句に次の食材をご用意しましたので、ぜひご利用ください。

◆ミツオ ひなあられ 2月2日(水)締切



10g



化学調味料不使用

5種類の味（しょうゆ味・甘口味・えび味・青のり味・マヨネーズ味）をバランスよくミックスし、絶妙な美味しさを出したあられです。

- 主原料/国産もち米及びうるち米、マヨネーズ、砂糖、醤油等
- アレルゲン物質/卵、エビ、大豆、りんご

◆ミツオ ひなあられつどい 2月2日(水)締切

5g



12g



うるち米をパフ状にしたベースに野菜のパウダーで色付け・味付けをしています。4種類の味(カボチャ・ほうれん草・トマト・パプリカ味)をバランス良く組み合わせました。もち米あられと比べ、全体的に軟らかい食感になっています。

- 主原料/国産うるち米、カボチャ、ほうれん草、トマト、パプリカ

添加物・特定原材料28品目アレルゲン不使用

◆ヨコイピーナッツ ひな菓子 2月2日(水)締切



(小) 1.5g



(大) 5g



うるち米に砂糖をからめたむかしながらのポン菓子です。ピンク・緑・黄の色合いが春らしいひな菓子です。

- 主原料/国産うるち米、砂糖

添加物・特定原材料28品目アレルゲン不使用

自然解凍でお召し上がりください。



3月使用
2月7日(月)締切
4月使用
3月11日(金)締切
※ひしもちを除く
カセイ食品株式会社

ひし餅 (35g)

祝大福 (40g)

桜餅 (45g)

三色団子 (45g)

練り餅ではなく、つき餅です。もち粉・よもぎは国産を使用しています。アレルゲン物質 大豆
1個20gの紅白の大福です。もち粉・小豆は国産を使用しています。アレルゲン物質 大豆
道明寺タイプの桜餅です。もち米・桜葉は国産を使用しています。特定原材料28品目アレルゲン不使用
葉、雪、花をイメージした三色のお団子です。アレルゲン物質 大豆

食育：たもぎ茸栽培キットのお知らせ

1日数回、霧吹きで表面がしっとりする程度の加湿をすると10日から2週間の簡単な手入れで成長を観察できます。

栽培ポット1本から約100gの「たもぎ茸」を収穫することができます。上手に栽培すると収穫が2回できます。

申込締切日:2022年1月31日

栽培ポットの数に限りがございます。予定数量に達したところで受付終了になります。

30セット限定

お申込み・お問合せは当会、一般食材係まで。メーカーから栽培ポットを2本お届けします。



3学期おすすめ製品のお知らせ



彩の国里いも包子 25g

令和3年度3学期特売を実施致します。

数量限定になります。予定数量に達したところで終了となります。

埼玉県産里いも、埼玉県産黒豚、ねぎ、しょうゆ、小麦粉等埼玉県産の食材を使用した包子です。

アレルゲン物質
小麦、大豆、鶏肉、豚肉



埼玉県産 米粉入りナン

令和3年度3学期特売を実施致します。

学校給食用小麦粉と県産米粉を独自にブレンドしたナンです。

アレルゲン物質
小麦

表紙 この花なんの花？ 答え

にんじんの花です。

にんじんの原産地はアフガニスタンで、日本には江戸時代に渡来しました。旬の時期は秋から冬ですが品種改良や産地を変えることで年間を通して安定的に供給されています。

にんじんの花は、食用としている根の部分が生長した後に咲きます。そのためほとんどのにんじんは収穫されてしまい、花を見る機会はあまりないようです。

にんじんの鮮やかなオレンジ色はカロテンという成分が多く含まれているためです。カロテンは、体内でビタミンAに変化し皮膚や粘膜を保護して免疫力を高めてくれます。また、強い抗酸化作用を持っているので細胞の老化防止や生活習慣病の予防などの効果が期待できます。

埼玉県ではにんじんの収穫量が約15,540tで全国第10位（令和2年）です。主な産地は、熊谷市、深谷市、所沢市、新座市、朝霞市となっています。

