

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)

写真提供：北本市立北小学校

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 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／アイディアメニュー
- 08 季節食材紹介

これからも「子供たちの笑顔」のために

公益財団法人埼玉県学校給食会 理事長 小澤 健史



令和5年6月30日付けで公益財団法人埼玉県学校給食会理事長に就任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

日ごろから、学校給食会の各種事業や取組みに格別な御理解、御協力をいただき、誠にありがとうございます。

学校給食会では、安全・安心な学校給食用食材の安定供給とともに、学校給食の普及充実、食育推進の支援等の事業を行っています。それらの一環として、毎年、学校給食関係者や親子等を対象とした講習会や研修会、体験教室など様々なイベントを開催し、ご好評をいただけてきました。ところが、新型コロナウイルスが猛威を振るい始めた令和2年2月以降は、感染拡大やクラスターの発生を防ぐため、行事の多くは中止。やや落ち着きを見せてきた令和4年度後半についても、対面の機会を極力減らしたり、参加人数を制限したりと、工夫をしながらの一部再開でした。

そうした中、本年5月から新型コロナウイルスが感染症法上5類に位置づけられたこと、感染者数が減ってきたことから、各種事業をコロナ禍前とほぼ同様の形で再開しました。もちろん、室内換気の徹底、手指消毒の要請、マスク着用のお願ひなど感染防止に最大限努めながらの再開です。ちょうど私の理事長就任と時期を合わせるようにして行事が本格化してきたので、その一部をご紹介します。

秋の気配が感じられる10月。埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場のご協力の下、4年ぶりに「親子体験教室」を開催しました。当日は8組20名の親子が参加して、パンづくりに挑戦。パン生地を伸ばし、あんこやクリーム、カレー等を入れる成型の作業が中心でした。なかなか生地が薄くて、丸い形にならなかつたり、具材を多く入れすぎて、はみ出したりと悪戦苦闘しながらも、みんな眼を輝かせてオリジナルのパンづくりに熱中していました。焼き上がりを待つ間には工場内を見学。あいにく製造が終わった後になってしまいましたが、広い工場、様々な工程に関わる多くの機械にびっくり。保護者の皆様からは、徹底した衛生管理、清掃に感謝の声が聞かれました。最後に、焼きあがったパンをお持ち帰り。上手に形が整ったパンはもちろん、成型に失敗しても美味しそうに膨らんだパンを袋いっぱい詰めて、にこやかに工場を後にしてくれました。やはり、親子で力を合わせての作業は、実にほほえましい。コロナが落ち着いて本当によかったと、強く感じました。

これに先立つ8月には、食品メーカー等39社のご協力をいただき、当会を会場として「取扱食材等情報研修会」を開催しました。こちらは昨年度も実施しましたが、大きな違いは試食を再開したこと。当日は、県内公立学校や給食センターの栄養教諭、栄養士等の皆さん約160名が参加してくださいました。感染防止対策として、県内を4地区に分けて参加時間を分散するとともに、部屋の入口と出口を分けて順路を定め、イスや備品で一方通行になるように工夫しました。これにより、密をつくることなくスムーズな流れを作ることができたと考えています。当日は、各メーカーが自慢の商品を熱い口調で紹介し、参加者の皆さんも積極的に質問していました。試食によって、味や香りなどリアルな情報を確かめられるので、お互いのトークは一層活発に。終始、熱気に包まれていました。窓開けによる換気は必須でした。食材を提供する側と学校現場を預かる立場の方たちが、お互いの情報交換をするには格好の機会だったようです。皆さん、ご満足の様子でお帰りになりました。

本紙4ページをご覧ください。毎回シリーズで、子供たちの給食の絵を掲載させていただいています。子供たちが描いてくれる給食の場面は、いつも笑顔です。これは、食材を生産、製造、供給してくれる皆さん、学校や給食センターで栄養指導や調理をしてくれる方々、食育や給食指導をされる先生方、その他給食に携わる多くの方々のご努力あってのことと思います。私たち学校給食会も微力ではありますが、「おいしさ と やさしさ と あんぜんを」をモットーに、様々な事業や取組みを通じて、「子供たちの笑顔」のために尽力してまいります。今後とも、どうぞよろしくお願い申し上げます。



取扱食材等情報研修会



親子体験教室

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期埼玉県教育振興基本計画(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%	目標値	小学校6年・中学校3年ともに 90.0%				
中学校3年 80.7%	実績	小6 88.5%	—	小6 87.0%	小6 85.4%	小6 84.4%
		中3 83.3%		中3 81.6%	中3 79.6%	中3 78.2%

*実績は、「全国学力・学習状況調査」の数値。令和2年度は調査が実施されなかった。

○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。調査実施時は、まだコロナ禍における対応が続いていましたが、各学校で工夫をしながら学校給食の充実や食育の推進を図りました。

(以下「令和4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	404校	58.2%	171校	48.2%	2校	8.3%	22校	45.8%
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	383校	55.2%	189校	53.2%	7校	31.8%	15校	41.7%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	560校	80.7%	216校	60.8%	3校	13.6%	21校	58.3%

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	
給食だより等により情報提供している	648校	93.4%	330校	93.0%	18校	81.8%	34校	94.4%
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	688校	99.1%	351校	98.9%	20校	83.3%	42校	87.5%

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

本年度の学校給食調理コンクールは、地産地消献立部門を「埼玉県の産物を取り入れた、ごはんを中心とした主食・主菜・副菜の献立」、テーマ献立部門を「学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立例(卵・乳・小麦・えび・かにの5品目のうち、どれか一つ以上の品目を除去や代替で行っている料理を一品以上取り入れた献立かつ実際にその組み合わせで、児童生徒に提供された献立)」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、地産地消献立部門12点、テーマ献立部門8点、合計20点の応募がありました。

審査は、7月5日の第一次審査会(書類審査)を経て、7月25日に第二次審査会(調理実技審査)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。



来年度も開催いたしますので、皆様、奮って御応募くださるようお願いいたします。

令和5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	幸手市立小中学校栄養士会チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	埼玉県立毛呂山特別支援学校チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	春日部市学校栄養士研究会チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	宮代町立学校給食センターチーム

【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	深谷市立常盤小学校チーム
埼玉県学校食育研究会会長賞	埼玉県立騎西特別支援学校チーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	久喜市立学校給食センターチーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	桶川市学校栄養士チーム

※表彰は、11月7日(火)「彩の国学校給食研究大会」において行われました。

深谷市立榛沢小学校 教諭 上田 幸奈

本校は、埼玉県北部に位置し、群馬県にも近い農業の盛んな地域にあります。深谷市は、全小中学校自校調理方式を実施しており、どの学校でも温かく美味しい給食を食べることができます。その中でも、本校は全校児童、139名の小規模校ということもあり、栄養士の先生がいつも子供たちの様子や感想を取り入れながら給食のメニューを考えてれています。そのような恵まれた環境を生かし、本校では深谷市の取組「ふるさと教育」と食育を関連付け、以下のように地元の野菜の魅力が伝わる食育に取り組んでいます。

①体験活動

3年生は、総合的な学習の中で地元のブランドトウモロコシ「味来」について学習し、実際に自分たちで育てます。毎年、農家の方がボランティアで子供たちに育て方を教えるに来てくださるのも本校の食育の大きな魅力の一つです。また、1年生は給食に出される「味来」の皮むきを体験する学習があります。その日の給食の放送でも紹介され、地元の野菜に興味・関心を高め、おいしく頂けるようにしています。



1年生：味来の皮むき



3年生：味来の収穫

②地場産物や郷土料理を意識した献立～郷土の偉人を通して～

11月11日は、深谷市の偉人、渋沢栄一翁の命日です。それに合わせて、深谷市の小中学校全校で、「渋沢栄一翁給食」が提供されます。栄一翁がかつて所有した建築物である青淵文庫のスタンドグラスをイメージした「スタンドグラスキッシュ風」や、栄一翁が好んで食べたという「煮ぼうとう」「ふっかちゃんサラダ」など、地元を意識した献立になっています。渋沢栄一翁についてだけでなく、深谷ねぎなどを使用し、地元の野菜のおいしさについても気付ききっかけとなるよう考えられています。



渋沢栄一翁給食

たのしい給食

※制作時の学年です。



吉川市立北谷小学校
2年 山田 澪



吉川市立吉川小学校
1年 堀出 悠斗



吉川市立北谷小学校
2年 山崎 悠愛



吉川市立吉川小学校
1年 唐澤 菜宙

世界三大料理の一つである中華料理。ラーメンや餃子など中華料理が基になっているメニューは、給食で当たり前に出てくるほど日本でメジャーです。しかし、私が2020年から3年間、上海で生活した中では、これまで知らなかった中国の食文化を経験しました。

1「冷たいビールがない!?!」中国は、漢方の文化であり、日常生活において昔から伝えられてきたやり方で健康を維持している人々が多いです。食文化においては、「体を冷やさない」という考えを大切にしています。日本人がよく訪れるようなお店では、冷たいビールが出てきます。しかし、ローカルなお店では、夏でもお冷やキンキンに冷えたビールがないことは珍しくありません。また、蟹を食べると体を冷やすと考えられており、上海蟹のコース料理を食べる時も体を温める食前酒から始まり、体を温める生姜湯で終わります。その文化に慣れるまでは、暑い時に冷たい物が飲めないもどかしさを感じましたが、今では私もすっかりその文化が身に付き、お酒でさえ常温の物を好むようになりました。

2「辛い!の奥深さ」中華料理のイメージの一つに、麻婆豆腐を代表として「辛い!」があるのではないのでしょうか?中国では、この辛さについて「麻辣(マーラー)」と表現します。「辛い!」は、2種類あるのです。「麻」は、山椒のような舌が痺れる辛さです。「辣」は、食欲増進や防腐剤の役目をもつ唐辛子のヒリヒリする辛さです。中国の方と「私は、辣の辛さは苦手だけど、麻の辛さはちょっと好き。」などという話をしたことも度々ありました。ちなみに、香辛料等の抽出方法によるのでしょうか、真っ赤な見た目でも意外と辛くないこともあれば、見た目が全然辛そうになくても強烈な麻辣料理の時もあるので、御注意!しかし、いずれも美味しいことに変わりはありません!



中国の市場はどこもこのように沢山の野菜でいっぱいです。安いし、お店の方も親切です。



中華料理というと油物のイメージです。確かにその通りですが、同時に野菜もたくさん摂取します。そして、最初に出てくるのはお冷ではなく、白湯や温かいお茶。



冬の一人鍋「砂鍋」。このような見た目でも「麻」の辛さが強烈で痺れます!でもクセになる美味しさ!



味だより

春日部産米粉を使った米粉パンのお話

春日部市立東中学校 栄養教諭 山縣 治美

令和5年6月号「広報かすかべ」に掲載された「米粉活用の実証実験」の記事。米粉活用の文字にひかれ読み進めていくと、東中を卒業した生徒の笑顔の写真がありました。

杉戸農業高校食品流通科に進学し、春日部産米粉を使った新たな商品開発のリーダーとして、「マドレーヌ」や「マフィン」などのお菓子作りを研究中とのことでした。東中の卒業生の活躍を嬉しく感じると同時に、「給食でも春日部産米粉を利用した新メニューを作りたい。」との思いがふつふつとわいてきました。

卒業生の記事に大いに刺激を受けた形で、給食室で作れる米粉を利用した料理の研究が始まりました。東中学校では昨年度、オリジナルパンケーキを提供し、全校で残量ゼロだったという喜ばしい実績があります。その記憶があるので、今回の米粉利用料理は「米粉入りパンケーキ」に即決しました。パンケーキなら上手く焼ける自信もありました。

試作では、春日部産米粉100%使用のパンを作りました。アレルギーの生徒を配慮し、卵は使わず、ベーキングパウダーの膨張力でふっくらと仕上げる作戦です。でも結果は大失敗。膨らまない、外はパサパサ、中はベタベタ、油分が足りない、甘みが強すぎる…。米粉パンの難しさに頭を抱えてしまいました。調味料の分量を少しずつ変え、試作を繰り返すも納得のいく結果は出ず、別の日に再度試作をすることにしました。

試作2回目、前回の反省を踏まえ、水分の量に注意して試作を

しました。味も見た目も成功といえるものが出来上がったのは、試作6回目。プレーンとココアの二種類の米粉パンが出来上がりました。春日部産米粉「亜細亜のかおり」は春日部市から無償で提供されました。地場産米粉を使った新たな料理を開発する第一歩を踏み出すことができました。



伊奈町は、埼玉県ほぼ中南部、都心から40kmに位置し、人口約45,000人の町です。伊奈町の町名は、江戸時代に関東を中心に新田開発や河川改修、伊奈町の基礎を築いた「伊奈備前守忠次」にちなんで名づけられました。町内には、県内最大規模のバラ園があり、開花時期に合わせて「バラまつり」が開催され美しいバラを楽しむことができます。

学校給食センターは、小学校4校、中学校3校、約4,100人分の給食を提供しています。伊奈町では、米や野菜、梨やぶどうの栽培が盛んです。地元JA農産物直売所と連携し、地元産の食材を積極的に活用し、主食・主菜・副菜・汁物を基本としたバランスの取れた献立作りを心掛けています。主食のごはんは、学校給食センターの炊飯施設で伊奈町の米を使用した給食を実施しています。

私の所属する小室小学校は、平成16年度から3年間、文部科学省から「学校を中心とした食育推進事業」の委嘱を受け、小中学校、家庭・地域、学校給食センターが一体となって地産地消を中心に研究を進めてきました。地域の生産農家の方や地元JA農産物直売所を中心とした関係団体との連携により「こむろ農園」を活用した農業体験学習や収穫祭等の活動、「お弁当の日」を設定し、全校児童が自分で作ったお弁当を持参する

活動などを通して食育に取り組んできました。

現在は、大根、さつまいも、じゃがいも、ブロッコリー、米などの栽培を通して食農教育に取り組んでいます。さらに、収穫した大根は、給食の食材として取り入れています。子供たちは、自分たちの作った大根が給食に登場することで、収穫の喜びと食べ物への感謝の気持ちが育っています。

また、今年は4年ぶりに3年生の施設見学も実施され、自分たちが食べている給食がどのように作られているのを知ることにより、残さず食べようとする意欲が見られています。

食育は継続することが大切です。これからも、学校給食を通して、生産者の方々への感謝の気持ちや、ふるさとへの理解を深めるため、食育の充実を図ってきたいと思います。



こむろ農園での収穫の様子



3年生施設見学の様子



食品豆知識

学校給食用パンの減塩の取組みについて

(公財) 埼玉県学校給食会 食材課 基本食材係 係長 吉形 太佑

日本人の食事摂取基準(2015及び2020年版)において、食塩摂取量が見直されたことに伴い、学校給食においても学校給食摂取基準(平成30年・令和3年)の一部改正があり、ナトリウム(食塩相当量)の摂取基準値が減少し、普段の食生活だけではなく、学校給食においても減塩に対する関心が高まりました。このような状況を受け、本会でも児童・生徒さんの将来の健康維持のため学校給食用パンの減塩に向け試作を重ね、平成30年度から小麦粉100gに対し1.8g使用していた食塩を3年間で段階的に減らし、令和2年度から1.5gに減塩したパンを製造しお届けしています。

0.3gの減塩と聞いてわずかな量だと思われかもしれませんが、パンを製造する上で食塩はとても重要な役割をしています。食塩は小麦粉の発酵を適切に調節し、生地を引き締めることで弾力のあるパンに焼き上がり、食味では小麦本来の風味や旨味を引き出してくれる作用もあります。この大事な食塩を減らしたことで、従来のパンより製造における作業効率の低下、喫食時のパンの品質低下を避けなければならないため、一度に0.3g減らすのではなく1年間で0.1gずつ下げることで、製造工程

(発酵時間やミキシングの時間)に工夫を加え製造に係る負担を最小限にし、また、段階的に下げることで味覚が敏感な児童・生徒さんでも減塩したパンを違和感なく美味しく食べてもらえることを意識しました。

この度の学校給食用パンの減塩については、工場関係者だけでなく製粉会社並びに機械・器具メーカーの技術者の方に協力いただき、色々な目線で試作や検証を重ね変更前と変わらず高品質なパンをお届けすることができました。また、学校様からは以前より美味しくなったとのうれしいお言葉もいただいております。

これからも児童・生徒さんの安全・安心を第一に、さらに美味しさも継続して追求し今後も品質の良いパンをお届けできるよう、給食会・パン工場共々努力していきたくと考えています。



ほっくりした大学いもを食べてください!

ふるさとの味伝承士(三芳町) 武田 喜美江



私の住む三芳町は、さつまいもの栽培が盛んで「^{とめ}富の川越いも」のブランドとして、上富地域中心に栽培されています。

地域のさつまいも栽培の歴史は古く、1700年代半ばに導入され、落ち葉堆肥などの土づくり等の努力により「栗よりうまい十三里」と言われる程の美味しさが評判になり、県内でも有数の産地になりました。

今回は、そんなさつまいもを使った大学いもを紹介します。

私達たちの地域では、大学いもは日常食としてよく作られてきた伝統料理です。地域の小学校では、農家の農場で苗植えから収穫までのさつまいも栽培体験があり、学校給食に、大学いも等のさつまいもを使った料理が提供されます。

我が家では、大学いもを食卓や弁当に取り入れており、特徴としては、砂糖より醤油の味を利かすことで、いも本来の甘みを引き立たせ、お菓子としてではなく、おかずの1品として合うように調理しています。

品種は、「紅はるか」等のしっとり系ではなく、ほくほく系の品種が大学いもに向いており、失敗が少なく、「ほっくり」とした食感で美味しく作れます。「紅あずま」、「鳴門金時」、特に「紅赤」が火の通りが早いのでお勧めですが、入手可能なほくほく系品種を用いてください。

さつまいもは食物繊維やビタミンも豊富ですし、大学いもは比較的簡単な料理です。子供たちには、スナック等のお菓子より、もっと大学いもを食べて欲しいと思いますし、今後も伝統料理として美味しさを伝えていければと思っています。

作り方

大学いも

- 1 さつまいもをよく洗い、皮付きのまま乱切りにして水にさらす。
- 2 150~160℃に熱したサラダ油で竹串がスッと通るまで素揚げにする。(表面だけが焦げてしまわないように、低温で火を通し、カラッとするように揚げる)
- 3 フライパンに砂糖、醤油、はちみつ、水を入れて煮立たせる。
- 4 泡がブツブツとなってきたら、揚げたいもとからめる。
- 5 皿に盛り黒ゴマをふる。

●材料【材料4人前】

さつまいも …… 800g
 砂糖 …… 40g
 醤油 …… 大さじ1と1/2
 はちみつ …… 大さじ1
 水 …… 少々
 黒ゴマ …… 少々
 サラダ油 …… 適量



アイデアメニュー

もち麦を使って～もち麦入りミネストローネ～

行田市立学校給食センター 栄養教諭 酒本 紗也加

行田市立学校給食センターでは、行田市産農産物の地産地消を進めています。その一つがもち麦です。行田市は、県内でも有数の米どころです。米農家さんの中には、米だけでなく、もち麦も生産している方がいらっしゃいます。もち麦の生産を始めた方のお話では、もち麦という品種が存在するのを知らないところからのスタートで、安定的な生産量まで増やすには、試行錯誤したそうです。もち麦は、もち性のある大麦で、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維がどちらも多く含まれているため、食物繊維不足を解消するのにぴったりの食材です。スープに入れて提供したところ、子供たちには、プチプチ、モチモチとした食感が好評でした。今後は、プチプチ食感を活かして、スープだけでなく、サラダなどにも入れて、食感にアクセントをつける食材として、使用回数を増やしていきたいと思っています。



作り方

もち麦入りミネストローネ

- 1 もち麦を水に入れて戻しておく。
- 2 油でんにくを炒め、ウィンナーを入れてさらに炒める。
- 3 にんじん、玉ねぎ、セロリ、じゃがいもの順に入れて、炒める
- 4 水を入れ、トマトを加えて煮込む。
- 5 スープストック、こしょう、ローリエを加え、塩で味を調整する。
- 6 最後にもち麦を加えて、余熱で火を通す。

●材料/分量【中学生1人分】

油 …… 1g スープストック …… 1.5g
 にんにく …… 0.3g 粉末ローリエ …… 0.03g
 スライスウィンナー …… 18g 水 …… 150ml
 にんじん …… 18g
 玉ねぎ …… 18g
 じゃがいも …… 35g
 セロリ …… 3g
 ダイストマト缶詰 …… 15g
 もち麦 …… 3.5g
 塩 …… 1g
 こしょう …… 0.03g



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 ひなあられつどい 1月25日(木)締切

5g



8g



うるち米をパフ状にし、砂糖味・トマト味・磯味の3種類のあられ入りです。ひなあられの赤・白・緑には野菜パウダーを使用しました。

●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・アレルギー特定原材料等28品目不使用

◆ヨコイピーナッツ ひな菓子 1月25日(木)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・アレルギー特定原材料等28品目不使用

自然解凍でお召し上がりください。



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。アレルギー物質 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。アレルギー物質 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。アレルギー特定原材料等28品目不使用

葉、雪、花をイメージした三色のお団子です。アレルギー物質 大豆

3月使用

2月1日(木)締切

4月使用

3月7日(木)締切

※ひし餅を除く

カセイ食品株式会社

救給シリーズ (カレー150g・250g、根菜汁150g、コーンポタージュ130g、ゴロゴロ野菜の煮物150g)

アレルギー特定原材料等28品目は不使用で、水やお湯を使用せず開封後、そのまま召し上げられるレトルトパックです。

防災備蓄品として、最近では豪雨災害や台風等でインフラ（電気、ガス、水道等）が断絶となった場合に給食として提供するケースでのご使用が増えてきております。

なお、ご発注の締切日は、ご使用月の前々月の10日になります。詳細につきましては、食材課一般食材係もしくは食材課業務係にお問い合わせください。



救給カレー 150g



救給カレー 250g



救給根菜汁 150g



救給コーンポタージュ 130g



救給ゴロゴロ野菜の煮物 150g

NEW

表紙 この花なんの花？ 答え

大根の花です。

大根は、日本の食文化に深く根差した野菜の一つで、その歴史は古く、弥生時代に伝わり奈良時代には既に栽培されていたといわれています。別名を「すずしろ」と呼び春の七草としても知られています。

ビタミンCやカリウムなどの栄養素が豊富で、食物繊維も多く含まれています。また、消化を助ける酵素も含まれており、胃腸の動きを活発にし、胃もたれや二日酔いを防ぐ効果があります。大根の葉は根の部分よりもビタミンやミネラルが多く特にカルシウムが豊富です。

大根は、煮物やおろし、サラダ、漬物など様々な料理方法で使用されます。葉は、炒め物や和え物、おひたし等に使用されます。

埼玉県は大根の収穫量が24,100 tで全国第11位(令和4年)です。主な産地は深谷市や川越市となっています。

参照：農林水産省

