



# 給食だより

平成26年11月号  
深谷市立豊里中学校

秋も深まり、朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。今の季節は体調を崩しやすく、風邪につながってしまうこともあります。風邪を予防するためのポイントは、体を冷やさないことです。食事を摂ることで、体温は上がります。家の食事や給食をしっかりと食べ、風邪を予防しましょう。



## 11月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です

11月は、埼玉県全域の学校で「彩の国ふるさと学校給食月間」を行っています。これは、収穫の秋に、埼玉県内産や地元の特産品を給食食材に使用したり、地域の郷土料理などを給食の献立に取り入れたりして、ふるさとへの愛着を深めようとする取り組みです。

豊里中学校の今月の給食には、11日に「煮ぼうとう」の郷土料理を、深谷ねぎをふんだんに使った料理を12日「ふっかちゃんのおねぎ塩ダレ」、18日「ねぎぬた」を予定しています。

今月は、いつも以上に埼玉県内産や深谷市産の食材を取り入れられるような給食になるよう心がけました。

さて、今日の給食には、どんなものが入っているでしょうか？目で見て、食べて、地元で収穫された新鮮な食材を、じっくり味わいましょう！



## 11月から、冬献立です！

衛生管理上、5～10月まで出すことのできなかった、和え物やサラダの手作りドレッシングや混ぜご飯などが、11月より復活します。しかし、冬場でも「ノロウィルス」などによる食中毒の発生の危険はあります。今後も油断することなく安全な給食の提供を努めてまいりますので、よろしくお願いたします。

# 文化祭の 体験学習

## さつまいも大福



<材料>5個分

### 大福の皮

- ・白玉粉・・・・・・・・75g
- ・水・・・・・・・・110g
- ・砂糖・・・・・・・・大さじ3

### さつまいもあん

- ・さつまいも・・・・・・・・80g
- ・バター・・・・・・・・5g
- ・砂糖・・・・・・・・小さじ3
- ・生クリーム・・・・・・・・小さじ1
- ・牛乳・・・・・・・・小さじ1

たまには ホット  
ひと休み



<作り方>

### 大福の皮

- ①耐熱ボールに白玉粉、水、砂糖を入れ、混ぜる。
- ②ラップをしてレンジで1分加熱し、取り出してゴムべらでよく混ぜ、さらに2分加熱する。
- ③餅になったのを確認したら、片栗粉をまぶしたお皿の上で5等分に、する。

### さつまいもあん

- ①さつまいもを10ミリ弱にカットし、鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れて加熱し、串が通るくらい柔らかくする。
- ②こし器でつぶし、バター～牛乳までを入れ、よく混ぜる。
- ③5等分にし、大福の皮で包む。

## ★後期・給食委員さんの紹介

	1学年	2学年	3学年
1組	赤石 勇人 荻野 聖菜	◎栗原 守生 青木 千莉	荒木 翔輝 中戸 萌果
2組	蓮沼 幸道 猪野 琴未	○蛭川 竜 鶴田 沙羅	川田 春輝 ○久保田凜香

◎・・・委員長 ○・・・副委員長

### <主な活動内容>

- ・牛乳パックの管理
- ・配膳時の身支度チェック
- ・給食室の後片付け

★前期の委員さんから仕事の内容を聞いて、しっかり引き継ぎを  
しましょう!



給食委員さんの指示に従って、  
みんなで協力しよう!