



## 給食目標 地元の食材や郷土料理を知ろう

### ◇◇◇ 10月24日は学校給食ぐんまの日です ◇◇◇

学校給食ぐんまの日は、平成13年に制定されました。この日は、学校給食に群馬県産の食材を取り入れた献立や郷土料理を取り入れて、「群馬の良さを再発見しよう」という日です。今年、21日（金）に予定しています。

群馬の名産、ねぎとこんにゃくの  
のったコロッケです。

ねぎこん  
コロッケ

たくあん  
の  
甘酢づけ

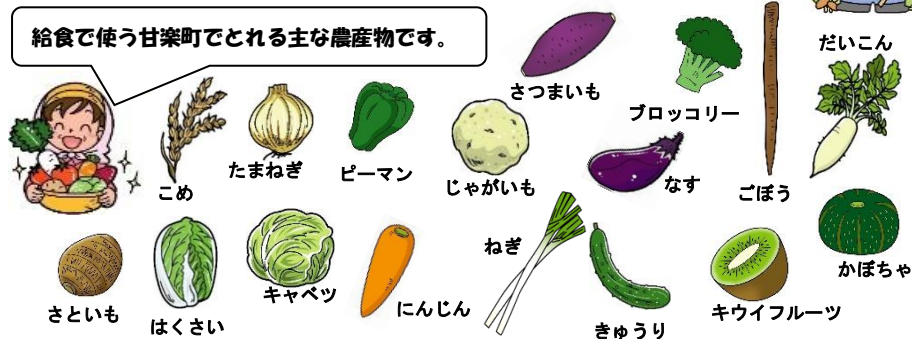
群馬県産の大  
根を使用した  
たくあんと、  
甘楽町でとれ  
た野菜を和え  
ます。

お米は、  
すべて甘楽町産です。

ごはん

おつきりこみ

群馬の郷土料理です。季節の野菜と幅の広い麺が特徴です。



その他に… 宮内菜・コリンキー・つるむらさき・ズッキーニ・冬瓜などを給食で使っています。

10月17日は甘楽町と姉妹都市のイタリアのチェルタルドに想いはせられた献立です。「コッパン・ブルーベリージャム・たいのアクアパッツァ・イタリアンサラダ・ミルファンティ（スープ）・パンナコッタ」です。今月は給食で作るアクアパッツァをご紹介します！

## アクアパッツァ

◎学校給食用にアレンジしています。  
好みに合わせて、使用量を調整してください。

### 材料（4人分）

鯛（切り身）	4切れ
たまねぎ	80g
トマト	40g
ブロッコリー	20g
あさりむき身	12g
おろしにんにく	小さじ1/2
オリーブオイル	小さじ1
A 白ワイン	小さじ1
コンソメ	小さじ1/4
塩・こしょう	適量

### 作り方

- ①鯛は蒸し焼きにする。
- ②たまねぎは薄切り、トマトは1cmの角切り、ブロッコリーは小房に分ける。
- ③フライパンにオリーブオイルとおろしにんにくを加えて火を付け、たまねぎとトマトを軽く炒め、あさりとAを加えて弱火で煮る。
- ④ブロッコリーを加えて軽く火を通し、仕上げる。
- ⑤蒸し焼きにした鯛が熱いうちに④をかけ、味をなじませる。

### 【本場のアクアパッツァ】

- ①フライパンにオリーブオイルを加えて火にかけ、軽く塩をふり、表面の水分をふき取った鯛の表面をこんがり焼く。
- ②みじん切りにしたにんにく、あさり、ミニトマト、白ワイン（酒）、少々の水を加えて弱火で煮込む。
- ③スープを味見し、塩・こしょうで味を調べてできあがり♪

アクアパッツァとは、イタリアの家庭料理で、魚介類をトマトとオリーブオイルで煮込む料理です。難しく感じますが、比較的簡単な料理です。お子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか。

## 地産地消(ちさんちしょう)を知っていますか？

「地産地消」とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。学校給食では、積極的に地産物の活用に取り組んでいます。みなさんの家庭でも「地産地消」を意識して、食材を選んでみてはいかがでしょうか？今月は、地産地消の良い点を5つご紹介します。

- 安全・安心……「顔が見え、話ができる」ので新鮮で安全な食材を確保することができます。
- 環境にやさしい…エネルギーとお金の節約になります。
- 新鮮・おいしい…近くでとれた新鮮でおいしいものを使うことができます。
- 郷土料理が伝わる…地域でとれるものを使い、土地に合った調理法で作られるのが郷土料理です。  
地域の食べ物を使うため、昔から食べられている料理が受け継がれています。
- 町が活性化する…食べ物を作る人の思いと、食べる人の感謝が伝わり、地域が元気になります。