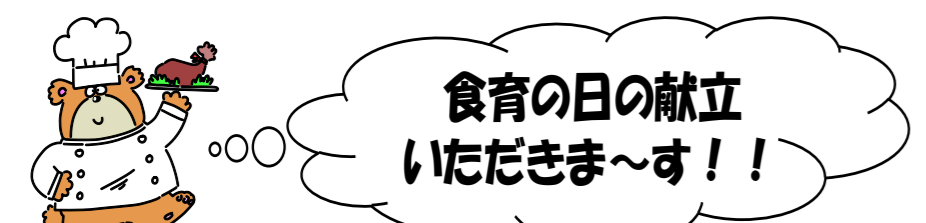


6 月 2 日 (木) は 全 校 児 童 が 弁 当 ・ 水 筒 持 参 の 日 で す
弁 当 は 、 必 要 に 応 じ て 保 冷 剤 を 入 れ る な ど 、 各 家 庭 で 工 夫 を お 願 い し ま す

Table with columns: 日曜 (Day/Week), 献立名 (Menu Name), エネルギーになるもの (Energy source), からだをつくるもの (Body building), からだの調子を整えるもの (Body regulation), 調味料他 (Seasonings), アレルギー表示義務7品目 (Allergen 7 items), エネルギー(kcal)たんぱく質(g) (Energy/Protein). Rows include items like ごはん, 牛乳, じゃがいも, etc.

* 食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目」について表示しています。(アレルギー表示義務7品目は、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生です。)
* コクタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入する恐れがある場合等)については、記載しておりません。
* 一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。詳しい材料・調味料・加工品の配合等が知りたい方は、お申し出ください。

Table with columns: 基準 (Standard), エネルギー(kcal) (Energy), たんぱく質(g) (Protein), 6~7歳 (6-7 years), 8~9歳 (8-9 years), 10~11歳 (10-11 years), 今月平均 (This month average). Values: 530, 640, 750, 635; 20.0, 24.0, 28.0, 25.5.



6月「食育週間・彩の国ふるさと学校給食週間」です

埼玉県では、毎年6月を食育週間、6月と11月を彩の国ふるさと学校給食週間と定めています。これを受け、ふるさとへの愛着を深められるよう、今月は地元の食材や郷土食をできるだけ工夫して給食に取り入れています。そこで、今月は埼玉県の郷土料理を紹介します。「重忠汁」は埼玉県深谷市で生まれ、平安時代~鎌倉時代に活躍した『畠山重忠』という武将の名前からきています。重忠は幼い頃、荒川で石投げをしてよく遊んでいたことから、重忠汁には石に見立てた白玉団子が入っています。他にも、埼玉県秩父地方に伝わる「黄金(こがね)めし」と、「わらじカツ」を一緒に用意します。黄金めしとは、あわ・きび・ひえが入ったご飯のことです。昔、旅の途中で秩父に立ち寄った殿様がそれを見て「黄金色に輝くご飯だ」と言ったことからその名前がついたそうです。ご家庭でも、この機会に地元埼玉県の食材や郷土料理を食卓に並べてみましょう。

Recipe for 重忠汁 (Shuchujiru). Includes title, ingredients list (e.g., 白玉もち 20g, だしこん 17g), and cooking instructions (e.g., ①煮干し、削り節、水でだし汁をとる. ②鍋にだし汁を入れ、だしこんとにんじんを入れて煮る.).

