

給食で使われている神川産の食材

ねぎ

ねぎは、水はけがよく、栄養の多い土がないとおいしく育ちません。神川町の土はねぎと相性がよく、ねぎを栽培するのにぴったりです。実は、神川町で育つねぎは有名な深谷ねぎにも負けないくらいおいしいです。

旬の時期にはたくさんの神川産のねぎを給食に使っています。



きゅうり

意外と知られていないですが、神川町では年間を通してたくさんのきゅうりが栽培されています。サラダに乗せたり、スティック状に切ってみそやドレッシングをつけたり、漬物で食べたりとさまざまな料理に使われているきゅうりは食卓に欠かせません。給食でも年間を通して神川産のきゅうりを使っています。



神川産きゅうりをたくさん使った給食メニュー かみかみサラダ

噛む回数を増やすためにさきいかを使った「かみかみサラダ」を考案しました。さきいかに味を染み込ませ茹でて冷やした野菜と和えることで、うま味が引き立ちます。このかみかみサラダには毎回たくさんの神川産きゅうりを使っています。ご家庭でも簡単に作れますので、ぜひ一度味わってみてください。



作り方

- ①さきいかは2cm幅に包丁で切る
- ②フライパンでさきいかとごまを乾煎りしてから、調味料を入れ煮立たせる
- ③煮汁と一緒にさきいかをボウルに取り出し、冷蔵庫で冷やす
- ④野菜をさっと茹で水気を切り、冷やしておく
- ⑤野菜とタレが冷えたら、よく和える

※給食センターでは野菜を茹でた後、真空冷却器という機械で10度以下まで冷やしてから、和えています。そのため家庭での仕上がりと違いが出てしまうかもしれません。

材料（4人分）

大根…160g、にんじん…50g、きゅうり…160g、茹で塩…適当、さきいか…24g、ごま…4g

◎たれ用

濃口醤油…大さじ 1/2、ごま油…少々、食塩…0.4g、三温糖…小さじ 2、穀物酢…大さじ 1



問合せ

給食センター

☎ 0495-77-2391

FAX 0495-77-2391

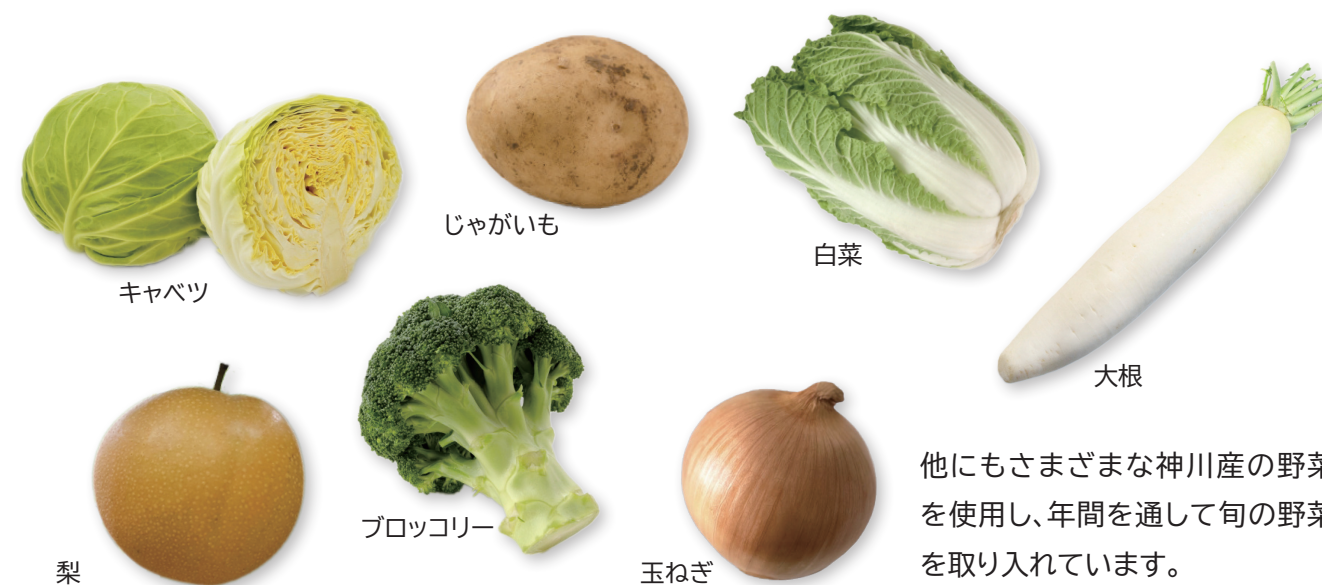
知ってる？ 地産地消のこと

地産地消とは、地域でとれた新鮮な野菜をその地域内で消費することです。地産地消では、食料自給率の向上、農林業の振興による地域の活性化、食育との一体的な推進など様々な効果が期待されています。

学校給食においても、神川町の野菜を使用することで輸送に係る時間が短縮され、新鮮な野菜を児童生徒に提供することができています。栄養教諭の指導のもと、地元の新鮮で栄養価の高い安心安全な野菜を旬の時期に取り入れたメニューは大変人気があり、成長期の体を作る大切な要素のひとつともなっています。

また、神川町の学校給食では野菜のほか、味噌や醤油、マヨネーズなどの調味料も地元企業で生産されたものを使用しています。それらの食材を調理員が真心こめて丁寧に調理し、児童生徒のもとへ届けています。

メイドインかみかわな野菜たち



他にもさまざまな神川産の野菜を使用し、年間を通して旬の野菜を取り入れています。