献立紹介　１０月

熊谷市は、令和７年１０月１日で新市誕生２０周年を迎えます。学校給食でも２０周年をお祝いするために、１０月にプレミアム給食を提供することとなりました。プレミアム給食では、児童生徒のみなさんからメニューの募集を行い、以下のメニューに決定しました。



熊谷誕生うどん

★吉見小 ６年生 が考えてくれたメニューです。

熊谷市は、埼玉県内で小麦の生産量が最も多い地域です。「くまがやうどん」には、「さとのそら」と「あやひかり」という２種類の小麦をブレンドして作られた麺が使用されています。うどんの中には、熊谷産の人参や長ねぎ、埼玉産のこまつなやえのきたけを使用する予定です。



ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン

★石原小 ６年生 が考えてくれたメニューです。

ロロンという品種のかぼちゃの形態がラグビーボールに似ていることから、熊谷で収穫されて熊谷市場で販売しているロロンかぼちゃに「ナイストライ」という愛称がつけられています。

カット済みの角切りナイストライかぼちゃと濃厚なミートソースの上にチーズをのせてグラタンを作りました。







ブルーベリークリームパン

★成田星宮小 ３年生 が考えてくれたメニューです。

江南地域で収穫されたブルーベリーを使って、パン屋さんに特別に作っていただきました。とろけるクリームと合わさった、風味豊かで甘酸っぱいパンです。



熊谷	さっぱりサラダ	別府小 ４年生 籠原小 ６年生
江南	熊谷野菜の彩りサラダ	江南中 ２年生
大里	にんじんきゅうりサラダ	吉見小 ３年生
妻沼	バンサンスー	秦小 ５年生

各地区ごとに考えてくれた、きゅうりの入ったサラダです。熊谷産のきゅうりを使用する予定です。

熊谷市では、春と秋に収穫できるきゅうりを生産しています。