



熊谷市 記者クラブ取材情報

平成27年9月29日発表
担当課:教育総務課

事業の名称等

「熊谷市誕生10周年記念」 みんなでお祝い！プレミアム給食

1. 日時

平成27年10月を記念月として実施

2. 場所

市内全小中学校

3. 事業概要

(目的) 熊谷市誕生10周年を記念し、地場産物を使用したプレミアム給食を提供する。学校給食を通じて祝賀ムードを盛り上げるとともに、本市特産品を使用することで食育と地産地消を進める。

(対象者) 市内全小中学校の児童・生徒

(内容) 市内統一給食：熊谷うどん、地場産きゅうりのサラダ、
鶏肉のねぎ塩ソースかけ、にんじんパン
特別メニュー：ニャオざね・えんむちゃんパン、ねぎみそパン、
ニャオざねブルーベリーゼリー、
ニャオざねキャロットゼリー、五家宝
ブルーベリーチーズ大福、
10周年記念ロゴ入りメンチカツ等

(提供日) 別紙のとおり ※地区毎に設定

4. 特徴やPRポイント

- ・市のキャラクターであるニャオざね等をデザインに導入し、子供たちが給食を通じて楽しく熊谷市や地場産物について知ることができるよう配慮した。
- ・子供たちが好きなパンやデザートと地場産物を組み合わせ、野菜嫌いでも食べられるよう工夫した。
- ・新市誕生10周年と地場産物がPRできるよう子供向けパンフレットを作成した。

5. その他

- ・取材をご希望の場合は、下記学校で受け入れますので御連絡ください。

学校名：熊谷市立熊谷東小学校（向井邦明校長）
献立：別紙献立表参照

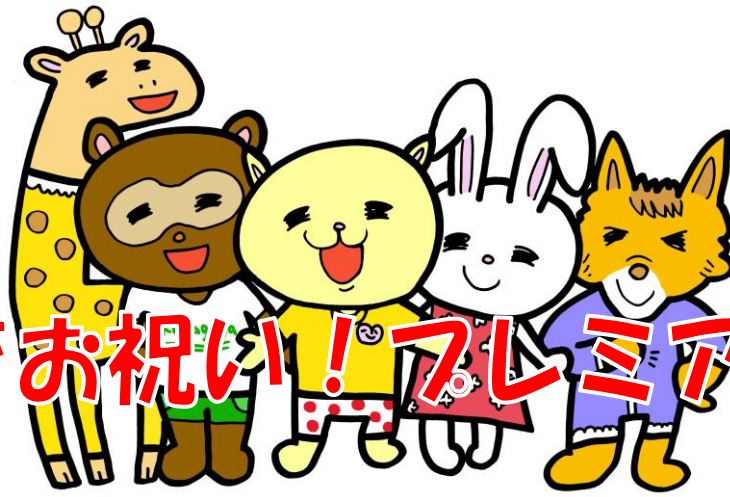
※ 資料の有無(有) ・ 無)

担当者 教育委員会教育総務課 荻野

連絡先 048-524-1111 内線550



熊谷市誕生
10周年記念事業



©熊谷市

みんなでお祝い！プレミアム給食



平成17年10月1日に熊谷市・大里町・妻沼町がいっしょになって、新しい熊谷市になりました。平成19年2月13日には、江南町もいっしょになりました。今年新しい市になって10年の記念の年です。熊谷市の特産物を給食で食べて、みんなでお祝いしましょう。

熊谷市って？

人口：約20万人の特例市。埼玉県の北部では1番の人口の多さです。

土地：中央に荒川、北には利根川が流れ、肥沃な土地で農産物が沢山取れます。水稲と麦の二毛作が盛んで、麦は全国でも有数の産地です。

気候：夏は高温多湿で雷雨が多く、冬は低温乾燥で北西の季節風が強く、晴天が多い地域です。特に夏の暑さは厳しく、最高気温40.9度は全国第2位。熱中症予防や暑さ対策に力を入れています。

スポーツ：全国有数のラグビー場がある“ラグビータウン熊谷”は、ワールドカップの大会開催都市です。ラグビー以外のスポーツもとても盛んです。



利根川沿いのこの地区は、平らな土地で古くから水田と畑が盛んです。利根川が運んだ栄養分を豊富に含んだ土のため、水稲や麦だけでなく野菜作りにも適しており、ねぎ、にんじん、かぶ、ブロッコリー、やまといも、きゅうり、トマト、大豆などの農作物が作られています。

埼玉県で何位？

埼玉県の中でも熊谷市は沢山の農作物が生産されています。作付面積で、県内何位なのか見てみましょう！

- 米：県内第2位
 - 麦：県内第1位
 - 大豆：県内第1位
 - ねぎ：県内第2位
 - かぶ：県内第2位
 - ブロッコリー：県内第3位
 - にんじん：県内第1位
 - やまといも：県内第1位
 - つるむらさき：県内第1位
 - ブルーベリー：県内第3位
- (熊谷市農業振興課調べ)



荒川右岸に位置するこの地域は丘陵地であり、池や沼が多く、水田用水源として古くから使われてきました。昔から栗の産地として知られていましたが、最近ではブルーベリーの生産も盛んな土地です。それ以外にも米、大豆、つるむらさき、スイートコーンなどが作られています。

この地域は低地が多く、荒川や和田吉野川の水源を使い、古くから水稲が盛んな土地です。水稲と麦の二毛作も行われており、麦の生産も多い地区です。



熊谷市では色々な農産物が作られていることがわかりましたね。自分の家の周りで、どんなものが作られているのか確認してみましょう！

平成27年10月1日に新市誕生10周年となることにちなみ、市内各地の特産品を使用した記念メニューをプレミアム給食として紹介させていただきます。

学 校 名

10/〇(〇) 五家宝

熊谷市内で200年以上前から食べられてきた歴史と伝統のある銘菓です。「五穀は家の宝なり」と祈りを込めてつけた名前だそうです。

10/〇(〇) 熊谷市内統一10周年記念献立です。



にんじんパン

熊谷市は妻沼地域を中心ににんじんが栽培されており県内でも第1位の生産量です。にんじんパンは妻沼産のにんじんを1個当たり約5g~7g使用しています。ほんのり甘くオレンジ色をしています。

熊谷うどん

熊谷市内で収穫された小麦粉を使用して熊谷の業者さんが作ったうどんです。熊谷市では、「さとのそら」「あやひかり」などの品種が栽培されています。「さとのそら」は、病害虫に強く収穫量が多い小麦です。「あやひかり」は食感のよい小麦です。

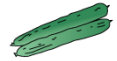
鶏肉のねぎ塩ソースかけ

鶏肉に小麦粉と片栗粉を薄くまぶして揚げた後、ねぎとレモン汁の入った塩だれをかけたものです。ねぎは妻沼産のもので、白身が長く柔らかかで甘味が強いのが特徴です。



地場産きゅうりのサラダ

熊谷市内で収穫したきゅうりを使用しています。熊谷市内のきゅうりは、ビニールハウスで栽培され、主に3月~6月頃出荷される春きゅうりと9月~12月頃出荷される秋きゅうりがあります。



ニャオざねブルーベリーゼリー

江南産のブルーベリーがたくさん使われています。収穫時期は6月~8月です。江南ブルーベリー生産出荷組合は減農薬・減化学肥料に取り組んでいます。



10/〇(〇) ニャオざね・えんむちゃんパン

熊谷市マスコットキャラクターの「ニャオざね」と妻沼聖天様にちなんだ縁結びキャラクターの「えんむちゃん」の焼き印を付けました。どちらを食べるかは、お楽しみ！

10/〇(〇) 10周年記念マーク入りメンチカツ

メンチの片面に10周年記念ロゴマークが描かれています。ソースをかける前によく見てください。

10/〇(〇) ブルーベリーチーズ大福

某番組でおいしい差し入れとして紹介されたうわさのチーズ大福を江南産のブルーベリーを使用して作っていただきました。ブルーベリージャムをチーズクリームでくるんだものが、紫色に染まったお餅の中に入っています。

10/〇(〇) ねぎみそパン

妻沼産のねぎと埼玉県産のみそをパンに挟み込み焼いたパンです。パンにねぎの組み合わせに驚かれる人もいるでしょうが、何度も試行錯誤し、おいしく仕上がりました。

ニャオざねキャロットゼリー

妻沼産のにんじんを1個あたり11gも使用しています。甘味のあるにんじんなのでゼリーにしても、とてもおいしく仕上がりました。



平成27年10月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷市立熊谷学校給食センター

参考

Main table with columns for date, main dish, ingredients, and nutrition. Includes rows for 1st to 30th of the month and summary rows for average and standard nutrition.

◎平成27年10月1日に新市誕生10周年となることにちなみ、市内各地の特産品を使用した記念メニューをプレミアム給食として紹介させていただきます。

【10/8(木) 熊谷市内統一10周年記念献立です。】
・にんじんパン...熊谷市は妻沼地域を中心ににんじんが栽培されており県内でも第1位の生産量です。
・熊谷うどん...熊谷市内で収穫された小麦粉を使用して熊谷の業者さんが作ったうどんです。
・鶏肉のねぎ塩ソースかけ...鶏肉に小麦粉と片栗粉を薄くまぶして揚げた後、ねぎとレモン汁の入った塩だれをかけたものです。
・地場産きゅうりのサラダ...熊谷市内で収穫したきゅうりを使用しています。
・ニャオざねブルーベリーゼリー...江南産のブルーベリーがたくさん使われています。

【市内統一献立の日以外の10周年記念献立】
・10/2(金) 五家宝...熊谷市の銘菓です。
・10/20(火) ニャオざね・えんむちゃんパン...熊谷市のゆるキャラの焼印がついています。
・10/21(水) 10周年記念マーク入りメンチカツ...ソースをかける前に見てね!
・10/22(木) 江南ブルーベリー入りチーズ大福...人気のチーズ大福に江南産のブルーベリーを入れました。
・10/28(水) ねぎみそパン...妻沼産のねぎと埼玉産みそが入っています。
ニャオざねキャラットゼリー...妻沼産のにんじんを使用しました。
★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
🐟印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。
◎献立予定表は、熊谷市ホームページ(熊谷学校給食センター)⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。

