



家庭数

11月

令和7年 植水小学校



11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です！

「彩の国ふるさと学校給食月間」とは、地場産の食材を給食に取り入れ、地場産食材や郷土料理について理解することにより、ふるさとへの愛着を深めることを目的としています。11月の給食には、埼玉県の郷土料理や地場産食材を使用した献立がたくさん登場します。実りの秋を大いに楽しみましょう！

5日: 彩の国にくまん

彩の国肉まんに使用している小麦粉（皮の原料）は、埼玉県産小麦30%ブレンドです。また、埼玉県産の豚肉も使用しています。

18日: かてめし まゆ玉汁

埼玉県秩父地方の郷土料理です。「かて」とは「かてる＝混ぜあわせる」が語源といわれ、米が貴重だったころ、季節の野菜やきのこなどをごはんに混ぜて「かさ」を増やして食べたことからこの名がつきました。まゆ玉汁も秩父地方の郷土料理です。秩父では、昔、カイコを育てて絹糸を生産していました。まゆ玉汁には、繭に似せたお餅が入っています。

26日: 東松山やきとりごはん

東松山市のやきとりは、鶏ではなく、豚のかしらを使用しています。辛いみそダレをつけて食べるのが特徴です。給食では、この「やきとり」をごはんに混ぜます。子どもたちに人気のあるご飯です。

10日: しゃくし菜チャーハン

彩の国メンチカツ

しゃくし菜は、埼玉県秩父地方でとれる野菜です。「杓子」に似た形をしていますので「しゃくし菜」と言います。しゃくし菜漬は秩父の伝統的な食品です。

彩の国メンチカツは、埼玉県産の黒豚を使用しています。

21日: 小江戸カレー

埼玉県川崎市は、「小江戸」と呼ばれています。川越といえはさつま芋、昔々、川越のさつま芋は最高級品とされていました。小江戸カレーはさつま芋が入ったカレーです。

今回は、緑区のこばと農園さんで作られたさつま芋をたっぷり使用しています。

26日: 川島吳汁

川島吳汁は、埼玉県川島町の郷土料理です。すりつぶした大豆と畑の野菜を使って、みそ汁にしたもののが川島吳汁です。川島吳汁は、すいき（里芋の茎）が入るのが特徴です。

12日: うえみずごはん

植水小の学区である、島根地区でとれたお米です。西区は、さいたま市内でもお米の生産が盛んで、おいしいお米がとれると評判です。

13日: 彩の国納豆

彩の国納豆は、埼玉県産大豆を使用しています。大粒で食べ応えのある美味しい納豆です。

☆「地産地消」って

なあに？

地域で生産された農畜産物をその地域で消費することです。学校給食では、

地域で取れた安全なものを安心して消費する地産地消に努めています。



10月7日(火)に給食試食会を実施しました!

10月7日(火)に1年生の保護者を対象とした給食試食会を実施しました。御参加いただいた保護者の皆様には、給食を試食した後、学級で子どもたちの給食の様子を見学していただきました。アンケートでいただいた御意見をもとに、これからも子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供していきたいと思います。お忙しい中、御参加ありがとうございました。



【御意見・御感想（一部抜粋）】

- *栄養バランスがしっかりと考えられていて、家だと食べないようなメニューも給食を通して食べられるようになっているのでありがとうございました。
- *とても美味しかったです。給食室の動画と子どもたちの給食参観もあり、充実した時間でした。
- *ご飯に対しておかずが少なく感じました。もう一品副菜があると彩りもバランスもいいのでは。
- *調理員さんが調理をしている映像をみて、感謝の気持ちでいっぱいになりました。
- *季節の料理やイベント料理など色々あって、すごく楽しいと思いました。

「はらだのうえん」「原田農園さん」「こばと農園さん」を御紹介します

植水小学校では、生産者の方と協力して、年間を通して地産地消の取組を行っています。今回は、お世話になっている地元の農家さんを御紹介したいと思います。生産者の顔が見え、安全・安心、新鮮な食材が提供されることは、子どもたちの食に対する意識や健康面でもいい影響が生まれます。ぜひ御家庭でも地元の農産物について話題にしてみてはいかがでしょうか。

はらだのうえん 原田農園 原田 充敏さん

【生産品目】

- ・米（植水ご飯）

【生産場所】

- ・さいたま市西区島根

【みなさんへメッセージ】

よく味わって食べてくれば嬉しいです！！



のうえん こばと農園 田島 友里子さん

【生産品目】

- ・野菜全般（有機野菜）

【生産場所】

- ・さいたま市緑区

【みなさんへメッセージ】

みなさんのが有機野菜をたくさん食べてくれると嬉しいです！！

