

家庭数

11月

令和８年　植水小学校



県埼玉

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！

4日：おっきりこみうどん

埼玉県秩父地方で作られる郷土料理です。「おっきりこみ」は具を刻んでいれるという意味です。昔は、だいこん、ネギ、うどんが入った程度の素朴なものを夕食の主食としていました。寒い冬の日にピッタリの煮込みうどんです。

10日：しゃくし菜チャーハン　ゼリーフライ

しゃくし菜は、埼玉県秩父地方でとれる野菜です。チャーハンに使用しているしゃくし菜漬は秩父の伝統的なお漬物です。少し酸味がありますが、ご飯によく合います。また、ゼリーフライは、埼玉県行田市の郷土料理で、衣のついていないコロッケのようなものです。

16日：東松山やきとりご飯　川島呉汁

東松山のやきとりは、名前がやきとりでも豚のカシラ肉を使っています。みそだれで食べるのが大きな特徴です。給食では、みそだれで味をつけた豚肉をご飯に混ぜて提供します。また、川島呉汁は、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、みそ汁にしたものが川島呉汁です。栄養がこの一杯に凝縮されています。

18日：深谷ねぎラーメン　彩の国肉まん

深谷ねぎは、埼玉県深谷市周辺で作られている白い部分が長く甘みの強い長ねぎです。給食では、深谷ねぎがたっぷり入ったみそラーメンを作ります。また、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。埼玉県産の豚肉も使用していて、人気の肉まんです。

20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。



27日：彩の国シチュー

埼玉県産のお野菜がたっぷり入ったクリームシチューです。植水小学校では、緑区のこばと農園さんに有機野菜を届けてもらっています。今回は、甘くて美味しい「さつまいも」を届けてもらう予定です。

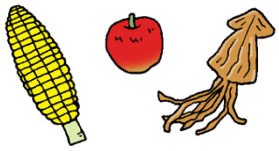
「地産地消」ってなあに？

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。

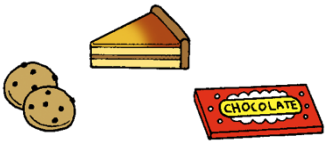
～食事のあいさつ～ 「いただきます」「ごちそうさま」



食べ物を食べるということは、動植物の命をいただくことにもつながります。また、生産者や料理をつくってくれた人たちなど、さまざまな人びとの手を経ることで、毎日の食卓に並んでいます。食事をする時は、感謝の気持ちをこめて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを忘れないようにしましょう。そして、苦手な食べ物がある場合には、一口でも挑戦してみましょう。

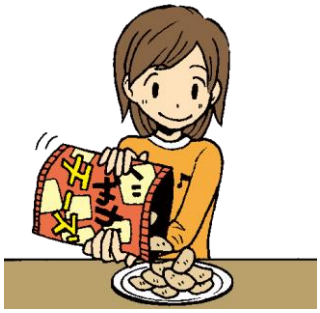


おやつと上手につき合うための3つのポイント



普段、どんなふうにおやつを食べていますか。３つのポイントに気をつけましょう！

適度な量を考えよう



時間を考えよう



食べた後はうがいや歯磨きをしよう

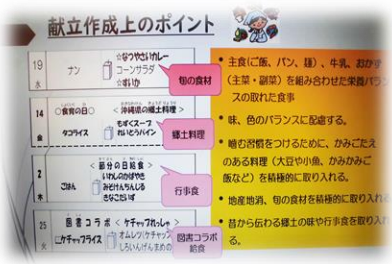


10月27日(火)に給食試食会を実施しました！

１０月２７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）】

＊学校給食を知ることができて、とても有意義な時間でした。

＊家でも「〇〇が美味しかった」とよく話してくれます。家庭では、子どもの好きなものを中心に作っているので、「こんなものも食べられるんだ」と新しい発見があります。

＊食品の温度とかもしっかり測っていることを知らなかったので、すごく参考になりました。

＊家では、毎朝今日の献立をチェックし、子どもたちと楽しみや献立の想いを共有できるように心がけています。