



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:肉汁うどん
みそポテト

「肉汁うどん」は、埼玉県で有名なつけ汁うどん、豚肉とねぎが使われています。

「みそポテト」は、秩父地方の郷土料理です。ふかしたじゃがいもを天ぷらにし、甘めのみそだれをかけたものです。

7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。「杓子」に似た形をしているので「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。

「ゼリーフライ」は、埼玉県行田市の郷土料理です。おから、じゃがいも、野菜を混ぜあわせ、小判の形に整えて揚げたものです。

8日:まゆ玉汁

「まゆ玉汁」は、埼玉県秩父地方の郷土料理です。秩父は養蚕が盛んだったことから、まゆの形に団子を作り、汁に入れて食べていたそうです。

13日:さいたまホワイトカレー

埼玉県でとれた野菜（さつまいも、小松菜）が入ったカレーです。カレーと一緒に食べるターメリックライス、うえみずごはんを使用します。

15日:かてめし

埼玉県秩父地方の郷土料理です。「かて」とは「かてる＝混ぜ合わせる」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入れてかさを増やして食べたことからこの名がつけました。

21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。辛いみそダシをつけて食べるのが特徴です。給食では、この「やきとり」をご飯に混ぜます。

18, 29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。

22日:深谷ねぎラーメン

「深谷ねぎラーメン」は、埼玉県深谷市でとれる「深谷ねぎ」を使ったラーメンです。白い部分が長く美しく、甘み強いのが特徴です。

「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月に給食試食会を実施しました！

10月8日（火）に1年生の保護者の方を対象に給食試食会を行い、当日は34名の方にご参加いただきました。

給食の様子を見学していただきました。



- 学校給食について
- 給食ができるまでの動画
- 食に関する授業
- そらまめのさやむきの動画
- 掲示物やホームページの紹介など



給食を食べていただきました。配膳から片付けまで体験していただきました。



アンケートより(一部抜粋)

- とても美味しかった。調理員さんの大変さがわかり、感謝の気持ちでいっぱいです。
- 調理の工程が見られてよかった。衛生面に気を遣ってくれているのがわかった。
- 全体的にバランスがよく、身体にもいいもので安心しました。
- 子どもがおいしそうに一生懸命給食を食べている所を見られてよかった。
- 健康的な味付けで、素材の味がよくわかりました。
- 準備してくださる先生方、毎日丁寧に子どもたちのためにありがとうございます。



【当日の献立】

- 麦ごはん
- 牛乳
- いわしのかば焼き
- 塩昆布和え
- 臭汁

たくさんの貴重なご意見ありがとうございました！
今後の献立作成・給食管理の参考にさせていただきます。

