



平成23年度 **11月**  
善前小学校 給食室

# 11月は彩の国ふるさと学校給食月間です！！



埼玉県マスコット コバトン

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としてしています。埼玉県は農業も盛んで、いろいろな農作物が作られています。なかでも、ブロッコリー・小松菜・くわいは全国でも1、2位を誇る生産量があります。



さいたま市キャラクター  
つながヒメ ヌウ

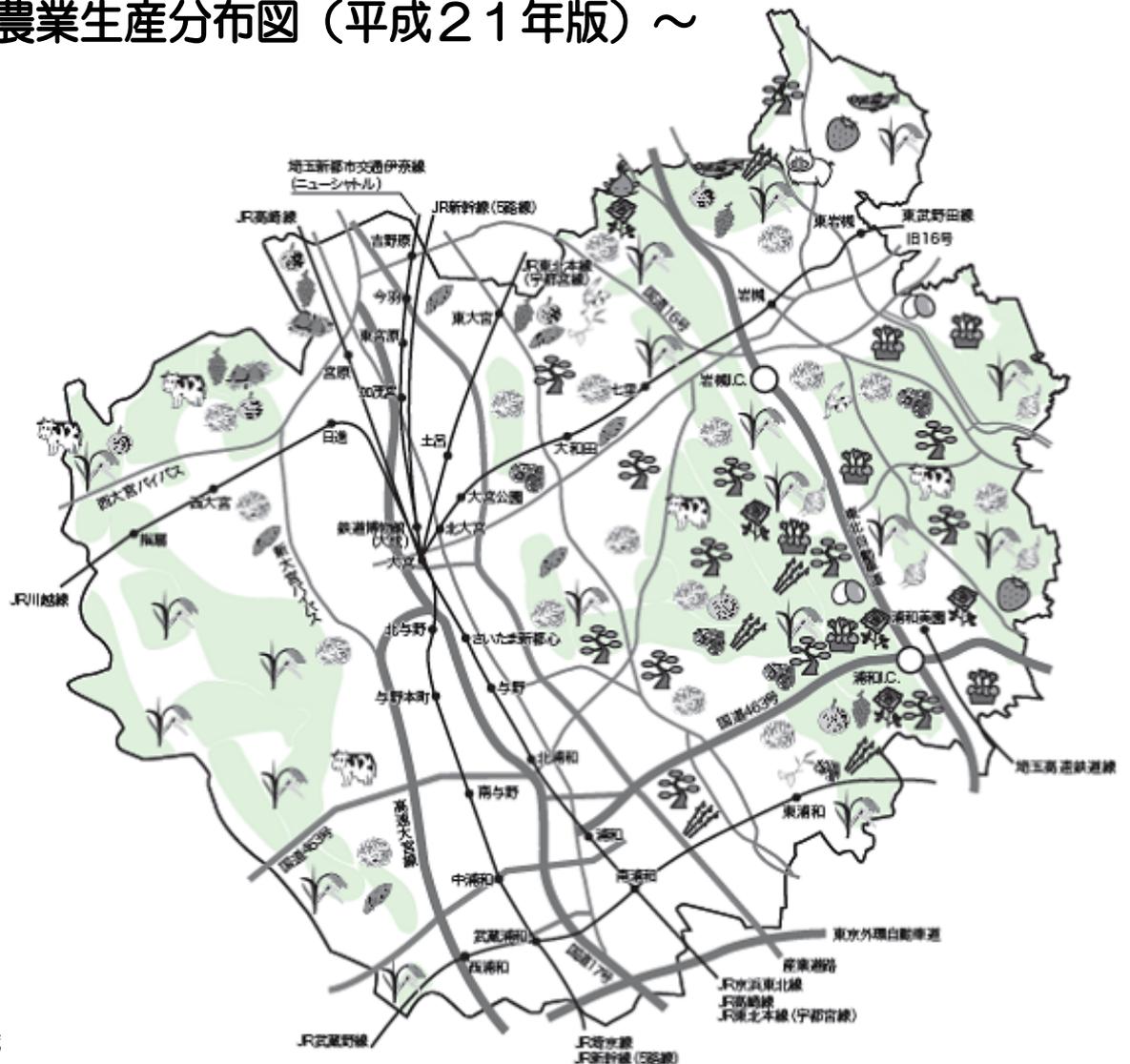
私たちの住むさいたま市でも、さつまいも・里いも・小松菜が多く生産され、くわいは県内1位の生産量です！

今月の給食は、地元でとれた農作物を地元で消費する「地産地消（ちさんちしょう）」をよりいっそう意識し、埼玉県やさいたま市産の食材を積極的に取り入れています！

今年は初の試みで、11月に使用のお米（麦ごはんを含む）は、さいたま市産の新米を使用します。

## ～さいたま市農業生産分布図（平成21年版）～

- 米
- 野菜
- えぎまめ
- さつまいも
- しょうが
- くわい
- さつまいも
- ぶどう
- くり
- なし
- 切花
- 鉢物
- 枝物
- 植木
- 乳牛
- たまご
- いちご
- ぶた
- ナマス
- ホノモロコ



農業振興地域

【揚げだし豆腐の薬味ソースかけ】

10月21日の給食に登場し、  
大好評でした！！



材料（4人分）

- ・豆腐 1丁（1/4切り）
- ・片栗粉 適宜
- ・揚げ油 適宜

薬味ソース

- ・にんにく 3g（すりおろす）
- ・しょうが 3g（すりおろす）
- ・長ねぎ 20g（みじん切り）
- ・砂糖 大さじ1
- ・酢 大さじ1
- ・しょうゆ 大さじ1

作り方

豆腐は、キッチンペーパー等に包み、上に重しをして水切りをする。  
水切りした豆腐に薄く片栗粉をまぶし、180 くらいの油で揚げる。  
薬味ソースの材料を合わせて加熱する。  
揚げた豆腐に薬味ソースをかければ、できあがり！！



豆腐は絹ごしでも木綿でもお好きな方でお試してください。  
大根おろしのソースでもおいしくいただけます

10月の給食の喫食状況

よく食べたメニュー

| 順位 | メニュー名     | 登場日    | 喫食率   |
|----|-----------|--------|-------|
| 1  | 磯香和え      | 6日(木)  | 98.4% |
| 2  | パンプキンシチュー | 31日(月) | 97.9% |
| 3  | ビーンズカレー   | 5日(水)  | 97.5% |

残菜が多かったメニュー

| 順位 | メニュー名     | 登場日    | 喫食率   |
|----|-----------|--------|-------|
| 1  | おくずかけ     | 12日(水) | 82.6% |
| 2  | こんにゃくサラダ  | 18日(火) | 84.0% |
| 3  | コールスローサラダ | 11日(火) | 86.2% |

10月は、秋らしく過ごしやす  
い日が続き、全体的に子ども  
たちの食欲が出てきたように感  
じました。

磯香和えは相変わらず人気メニ  
ューです！

食べ慣れていない郷土料理やサ  
ラダは、残りが多くなりましたが、  
今後も継続的に給食に出して  
いきたいと

思います。



お知らせ

今月の善前小の給食だよりが、さいたま市食育ナビのホームページに掲載されることになりました。

ぜひ、アクセスしてみてください！

【食育ナビ HP アドレス】[www.saitamacity-shokuiiku.jp](http://www.saitamacity-shokuiiku.jp)

