

給食だより

平成27年 11月 5日

さいたま市立指扇北小学校

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

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、学校給食における地産産物の一層の活用を図るとともに、地元産食材や郷土料理等への理解を通して、ふるさとへの愛着を深める学校給食活動を行っています。本校では、西区の農家の方と契約してきゅうりやじゃがいも、里芋、しいたけなど季節に応じて様々な野菜を取り入れるなど日々地場産物の活用に取り組んでいるところですが、11月は特に力をいれて埼玉県の産物や郷土料理を取り入れました。私たちの住む埼玉県の色々な味を楽しみにしてください。

11月の給食紹介 埼玉県の郷土料理や地場産物をつかったもの

<p>2</p> <p>豚肉の入った味噌味の混ぜご飯。東松山のやきとりは、豚肉を焼いてピリ辛の味噌ダレをつけたものをいいます。</p>	<p>3</p>	<p>4</p> <p>じゃがいもやおからを小判型にして揚げた行田の名物品。その形から銭フライ→ゼリーフライと呼ばれるようになりました。</p>	<p>5</p>	<p>6</p> <p>【おっきりこみ風うどん】 麺をきりながら煮込む秩父途方の郷土料理です。 【ゼリーフライ】</p>
<p>9</p> <p>【東松山やきとりご飯】 【川島呉汁】 呉汁とは、すり潰した大豆を入れた味噌汁のことで、ずいき（里芋の茎）が入るのが特徴です。</p>	<p>10</p> <p>【小江戸カレー】 “小江戸”川越の特産品さつまいもとほうれん草が入ったカレーです。</p>	<p>11</p> <p>【大豆】 埼玉県の生産量は多くありませんが、地域の豆腐や調味料に利用されたり、県内の学校給食で積極的に取り入れられています。もちろん本校の給食の大豆も埼玉県産です！</p>	<p>12</p> <p>【抹茶揚げパン】 （狭山茶） 埼玉県の狭山茶は、日本三大茶と呼ばれ、地元では“色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす”とうたわれています。</p>	<p>13</p> <p>【小松菜】 埼玉県は産出額全国第1位！ 緑区の若谷農園の小松菜を使っています。</p>
<p>16</p> <p>【かて飯】 里山のため米があまりとれなかった秩父では、その時々にある野菜などをご飯に混ぜて（かてて）いました。 【まゆたま汁】</p>	<p>17</p> <p>白玉団子を蚕のまゆに見立て汁の中に入れてしたもの。秩父は絹織物産業を中心に発展していきました。</p>	<p>18</p> <p>【彩の国納豆】 埼玉県でとれた「タチナガハ」という品種の大豆100%でつくられた納豆です。粒が大きめで、やわらかいのが特徴です。</p>	<p>19</p> <p>埼玉県のブロッコリー産出額は全国第2位！</p>	<p>20</p>  <p>埼玉県のマスコット コバトン</p>
<p>23</p> <p>30</p>	<p>24</p> <p>【さといも】 埼玉県は産出額全国1位！ 給食のさといもは、指扇の農家さんがつくったものを取り寄せています。</p>	<p>25</p> <p>【しゃくし菜】 秩父地方で、白菜のかわりにつくられてきました。「しゃもじ」に似ていることから「しゃくし菜」と呼ばれています。</p>	<p>26</p> <p>【彩の国シチュー】 彩の国とは埼玉県の愛称で、埼玉県を代表する野菜であるブロッコリーとさつまいもを使った具だくさんのシチューです。</p>	<p>27</p> <p>【米】 給食のお米は、埼玉県でとれたものです。特に11月、12月はさいたま市でとれた新米コシヒカリを出しています。</p>

○11月17日（火）は、6-2が家庭科の授業で考えたメニューです。5大栄養素が揃うように、かつ子どもたちが好きなものが詰まった献立になりました。来月以降には6-1が考えたメニューも登場予定ですので、お楽しみに。

○11月20日（金）は、開校記念日にちなんでお祝いメニューです。お赤飯や祝いなるのに入った汁、セレクトデザート等が出ます。今回のセレクトデザートは、焼プリン、りんごゼリー、チョコレートムースの3種類の中から選びます。

醤油ラーメン からあげ
五色和え みかん
【6-2の考えた献立】