

給食だより



家庭数

平成27年12月3日
さいたま市立大久保東小学校 給食室

師走となり寒さが増してきましたが、体調をくずしてはいませんか？

冬は、かぜやノロウイルスによる食中毒などが発生しやすい時期です。予防のためにも、食事の前やトイレに行った後、外出後などに手洗いをしっかりと行いましょう。

11月に「彩の国ふるさと学校給食月間」を行いました。

収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、地元産の食材を取り入れ、地元産食材の一層の活用を図るとともに地元産食材や郷土食等への理解を通してふるさとへの愛着を深めることを目的として実施しました。

～実施した献立を紹介します！～



11月2日

<東松山やきとりごはん>

東松山市の郷土料理です。焼き鳥という名前ですが、豚肉を使い、ピリ辛のみそをつけて食べるのが特徴です。食欲のわく味付けを炊き込みごはんにしました。児童に大人気の献立です。



11月10日

<おっきりこみうどん>

秩父地方の郷土料理です。つゆはみそベースとしょうゆベースのものがありますが、今回はしょうゆベースにしました。



11月11日

<さきたまロール>

<彩の国シチュー>

埼玉県産の小麦粉100%使用したパンと埼玉県で多く栽培されているさつまいも、ブロッコリー、にんじんを使った彩り豊かなシチューです。



11月12日

<れんこんごはん>

さいたま市西区馬宮で収穫されたれんこんを農家の方に納品していただき、炊き込みごはんにしました。残りがちな炊き込みごはんですが、ほぼ残菜もなくよく食べていました。

