

学校給食統一献立～10万人でいただきます給食～

11月13日は、さいたま市内の小学校と中学校で同じ給食が提供されます。

さいたま市教育委員会とさいたま市栄養士会、シェフクラブSAITAMAが連帯して、さいたま市内産の食材を生かしたメニューを考えました。

このメニューを同じ日に全校の児童生徒が食べることにより、児童生徒や保護者のみなさんに学校給食やさいたま市産の食材にさらに興味や関心を持っていただくとともに、地域への愛着も一層深めていただきたいと考えています。

【献立】

・さいたまシェフズカレー

シェフクラブSAITAMAが監修したオリジナルのカレーソースです。

さいたま市紅赤研究会のみなさんが育てたさつまいも（紅あずま、紅はるか）を使用します。

・さいたまカリフローレサラダ

さいたまヨーロッパ野菜研究会のみなさんが育てた『カリフローレ』を使用します。

『カリフローレ』とは、カリフラワーの一種でスティック状の野菜です。

サラダのドレッシングは、シェフが考えたレシピで手作りします。

11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』です

埼玉県では、地域で生産された農林水産物を地域で消費する『地産地消』に取り組んでいます。この運動の推進のために米が収穫され、県産野菜の出回りが多くなる11月を『埼玉県地産地消月間』として制定しました。平成10年度から11月を『彩の国ふるさと学校給食月間』と決めました。ご家庭でも、県産野菜を探してみてくださいはいかがでしょうか。

11月のご飯は、すべて『さいたま市の米』で炊きます！

今年も、地元生産者をはじめ、たくさんの方々の協力により、市内の全小中学校で11月の給食にさいたま市産の米を使うことができます。

米は、日本人の主食として毎日の食卓に欠かせない食べ物のひとつです。多くの食べ物を輸入に頼っている中で、米はほぼ100%の自給率を保っています。しかし、日本人が米を食べる量は、年々減ってきていると言われています。

秋は、新米の季節です。ここで、もう一度、主食としての米の良さを見直してみましょう。

本に出てくるメニューが給食にないです！

11月8日の図書集会で、図書委員の児童が全校児童の前で絵本の読み聞かせをします。

『おだんごスープ』という絵本の読み聞かせがあるので、同じ日に本の中に出てくるおじいさんが作るスープをイメージしたスープを給食で作ります。

楽しみにしていてください！

