

給食だより

平成30年11月

さいたま市立原山中学校

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11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。地元産の食材を活用した給食を食べることで、食材や郷土料理等について理解し、ふるさとへの愛着を深める学校給食を推進する趣旨で行われます。

今月の給食は、埼玉県・さいたま市の食材や、郷土料理をたくさん取り入れる予定です。

13日（火）は、さいたま市学校給食統一献立 ～10万人でいただきます！給食～

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 が連携し、さいたま市内産の食材を活用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皆さんに、学校給食やさいたま市産の食材について、さらに興味や関心をも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思います。

★さいたまシェフズカレー

シェフクラブ SAITAMA のシェフが監修した、さいたま市オリジナルのカレーソースを使用し、全校で同じ味のカレーを提供します。さいたま市産のお米、さつまいもを使います。さいたま市内全て同じ味が楽しめるカレーです。

さつまいもは、「さいたま市紅赤研究会」のみなさんが育ててくださいました。給食では、紅あずま、紅はるかを使用します。

出来上がりのイメージです



★さいたまカリフローレサラダ

さいたま市産のヨーロッパ野菜「カリフローレ」を使います。カリフローレは、軸のところが特に美味しいスティックカリフラワーです。茹でると色鮮やかになりアスパラのような甘味を楽しめます。

ドレッシングはシェフが考えたレシピで手作りします。
お楽しみに。



カリフローレ



＜さいたま市のヨーロッパ野菜＞

作っているのは「さいたまヨーロッパ野菜研究会」のみなさんです。市内の若手農家やレストランなどが協力して、本場の新鮮な野菜を提供しようと発足したそうです。給食で登場するカリフローレも、さいたまヨーロッパ野菜研究会の農家の方々がつくっていただきました。

さいたまヨーロッパ野菜研究会のみなさんは、年間約60品目のヨーロッパ野菜を育てています。さいたま市産のヨーロッパ野菜を取り扱うレストランもたくさんあり、私たちは地場産の美味しいヨーロッパ野菜を楽しむことができます。

ヨーロッパ野菜は、日本ではなかなか手に入らないヨーロッパ生まれの野菜です。給食で予定している「カリフローレ」のほかに、さいたま市でどんなヨーロッパ野菜がつけられているのか、調べてみると面白いですね。形・色・味など、新しい発見がたくさんあると思います。



スティッキオ

ゴルゴ

フィレンツェ



カーボロ・ネロ

ビーツ

スイスチャード

ズッキーニ