

# 給食

## だより 11月号

令和3年11月  
さいたま市立徳力小学校  
きゅうしょくしつ

### 11月は彩の国ふるさと学校給食月間です。

地域で生産された農畜産物を地域で消費することを「地産地消」といいます。

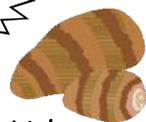
食べ物はその土地でとれたものを新鮮なうちに食べることが一番おいしく、栄養分の消費も少ないうちに食べられます。また、どこでどのように作っているのかもわかるので、安心・安全です。埼玉県は、自然災害が少なく気候も安定しているので、小麦、米、野菜、畜産など多彩な農畜産物が生産されています。

埼玉県では11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。11月の給食では、埼玉県の郷土料理や食材をたくさん取り入れているので、この機会にふるさとへの理解と感謝の心を育みましょう。

### 埼玉県でトップ3の生産量を占める野菜を紹介します。



1位



さといも

埼玉県のさといもは落ち葉を活用した特有の土壌から生産される、ぬめり・ねばりと上品な味わいが特徴です。

2位



ブロッコリー



こまつな



ほうれん草



かぶ



ねぎ

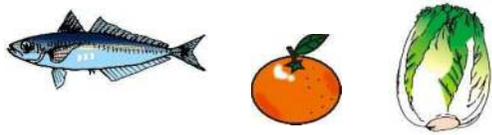
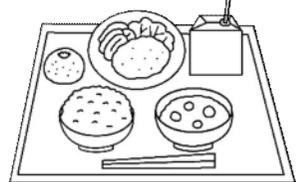
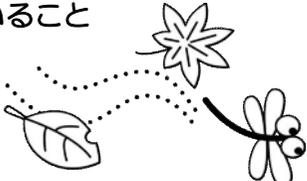
埼玉県は平たんな地形、穏やかな気候などの恵まれた自然環境と、都心から近いという、地理的条件を生かし、首都圏でも有数な農業の盛んな県です。消費者に、安全で新鮮な農作物を供給する重要な役割を担っています。



予定献立表にも11月の給食で取り入れた埼玉県の郷土料理や農産物について紹介していますので、ぜひ見てください。ご家庭でも給食について話題にいただき、地場産物や郷土料理への理解や愛着をより一層深めていただければと思います。

### 伝統的な食文化「和食」について考えよう。

11月24日は”いい日本食”で「和食の日」です。

<p>①地域に根付いた食材を生かし、素材の味わいを活かす調理技術。</p> 	<p>②理想的な栄養バランスであること</p> 
<p>③自然の美しさや四季を表現していること</p> 	<p>④年中行事と密接に関わっていること</p> 

和食文化には上記のように、4つの特徴があります。

四季が明確な日本には、豊かな自然があり、地域ごとで生まれた食文化も地域に寄り添いながら育まれてきました。このように「自然を尊ぶ」という、日本人の気質に基づいた「習わし」「和食；日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産として登録されました。和食文化を知り、日々の食生活に取り入れながら、日本の伝統食の大切さを再確認しましょう。

### 埼玉県の郷土料理 ～今月の給食より～

#### かてめし

かてめしは、埼玉県秩父地方の郷土料理です。名前の由来は、ごはんの量を増やすための具材を秩父では「かて」と呼ぶことからきています。

秩父地方では、おもてなし料理のひとつとされています。

#### まゆたま汁

「まゆたま汁」も秩父地方に伝わる料理です。秩父地方では江戸時代から養蚕と製糸が営まれていました。

まゆたま汁は、白玉団子を蚕のまゆに見立て、汁の中にいれたものです。



### さいたま市統一献立～10万人でいただきます！給食

11月22日の給食はさいたま市内の小中学校、特別支援学校で同じ給食の「さいたま市統一献立」です。（市内では19日（金）に実施）シェフクラブSAITAMAが監修した、さいたま市オリジナルのカレーソースを使い、さいたま市内の学校全てで同じ味のカレーを提供します。

サラダに使用する「カリフローレ」はさいたまヨーロッパ野菜研究会のみなさんが育ててくださったものを使います。

