

# きゅうしょくだより

# 11 月号

きゅうしょくもくひょう  
11月の給食目標  
じもと 地元でとれる食べ物を  
しろう 知ろう

## 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、学校給食における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学校給食活動をしています。そこで今月は地元でとれる食べ物についてご紹介します。

## 埼玉県やさいたま市でとれる食べ物って何があるかな？

埼玉県～埼玉県では実は、いろいろなものが作られています。



ほうれんそう



こまつな



トマト



かぶ



ブロッコリー



じゃがいも



さといも



こめ



ながねぎ



きゅうり



だいこん



にんじん



さつまいも



なす



とうもろこし



なし



たまご



ぎゅうにゅう

こんなにたくさんの食べ物が作られています。これらの野菜を使った埼玉県の郷土料理は、

- ❖ 東松山やきとりごはん
- ❖ 川島呉汁
- ❖ みそポテト
- ❖ つみっこ
- ❖ かてめし
- ❖ ゼリーフライ
- ❖ 北本トマトカレー

～さいたま市～ さいたま市でもいろいろと作られています。



こまつな



さといも



なし

### さつまいもの女王「紅赤」

誕生は明治31年、今の浦和区です。皮の色が鮮やかで甘く、味や口当たりが良いため、「さつまいもの女王」と呼ばれています。



さつまいも

### さいたま育ち

さいたま市のお米をブランド米として認定されたお米は、「さいたま育ち」という名前で農協の直売所等で販売されています。11月の給食でさいたま市産のお米を提供します。



こめ



くわい

## さいたま市の特産品をご紹介します！！

### 関西で人気の食材「さいたま市の青くわい」

江戸時代中期からさいたま市で栽培され始めました。現在は緑区や岩槻区で主に作られており、関西をはじめ各地で人気の食材です。



カリフラワー

### さいたま市ヨーロッパ野菜研究会（通称ヨロ研）

地産地消のヨーロッパ野菜を使いたい、というレストランの要望に応じて栽培が始まりました。

きゅうしょくししょくかい

# 給食試食会ありがとうございました。



10月17日に給食試食会を開催いたしました。保護者の方から直接給食についての質問や、家庭での児童の様子などをお聞きし、今後の給食指導に生かせる良い時間となりました。給食を試食していただいた後に、給食参観をしていただきました。試食では、児童に人気のメニューを中心に保護者の方と栄養教諭で会食をしました。給食参観では、30分ほどじっくりと児童が給食を食べる様子を見ていただきました。

試食後のアンケートの感想では「野菜の味付けも子供たちが食べやすくされていて美味しかったです。」や「子供が美味しいと言って食べる姿を見れて良かったです。」など様々な感想をいただき、給食試食会、給食参観、共に好評でした。

いただいたご意見を参考に、これからも安全でおいしい給食作りに努めて参りたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします



- きゅうしょくししょくかい  
 <給食試食会メニュー>  
 ・ソイどん(むぎごはん)  
 ・牛乳  
 ・かきたまじる  
 ・りっちゃんのげんきサラダ



## みやした米が給食に登場しました!

10月11日の給食にみやした米が登場しました。普段食べているお米との違いに気が付いたでしょうか? 5月に田植えをし、9月に稲刈りをしたお米を全校児童で味わって食べることができました。



### 11月の献立について

11月11日(月)~15日(金)は「地場産物活用強化ウィーク」です。この週は、埼玉県・さいたま市産にちなんだ食材や献立を提供する予定です。

12日(火) かてめし



秩父地方を中心に埼玉県の郷土料理として定着しています。特に米の生産量が比較的少ない地域で、ご飯の量を増やすために具材を加えたことからできた料理とされています。

12日(火) まゆたま汁



埼玉県の秩父地方では昔、養蚕が盛んでまゆの出来がよくなるように、まゆの形に似せた団子を木の枝にさし、飾っていました。本来は、飾った後の団子を入れますが、給食では白玉もちを入れています。

15日(金) ゼリーフライ

小判のような形の「ゼリーフライ」は「銭フライ」と呼ばれていたのが変化し、今の名前で定着しました。