

# きゅうしょくだより

1 1

月号

令和7年11月  
さいたま市立東宮下小学校 給食室

11月の給食目標  
じもと たものし  
地元でとれる食べ物を知ろう

## 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行っています。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。



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
- ✿ カテめし
- ✿ 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。



**大宮1号**  
大宮地域で選ばれた運営系の里芋です。食感はホクホクしています。見沼田んぼの湿度のある土壤が、里芋の栽培に適しており、栽培が盛んです。

**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。

### さいたま市の特産品をご紹介！！

#### 関西で人気の食材「さいたま市青くわい」

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。

**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えて栽培が始まりました。

うらもあります

# ひがしみやしたまい きゅうしょく とうじょう 東宮下米が給食に登場しました！

10月23日の給食に東宮下米が登場しました。  
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。



<お知らせ>



11月4日(火) 11月9日(日) に自転車競技イベント「J:COM presents 2025 ツール・ド・フランス さいたまクリテリウム」が開催されます。それにちなんで給食でフランス料理を提供します。



## ひがしみやしたしょう 東宮下小にシェフが来ます！



シェフ考案のメニューが給食で登場します。シェフが実際に給食室で調理担当者とともに調理を行い、児童へ給食を提供します。  
お楽しみに！！

実施日：11月17日(月)



## 11月の献立について

11月17日(月)～21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。

11日(火) おっさりこみうどん  
みそポテト



おっさりこみというユニークな名前は、さまざまな野菜を「切り」こんで作ることから呼ばれています。埼玉県の秩父地方で、昔から食べられてきた伝統料理です。本来は幅の広いうどんで作る煮込みうどんです。

18日(火) 彩の国納豆

埼玉県産の大豆を使った納豆です。

19日(水) ゼリーフライ  
川島呉汁

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。

21日(金) 豆腐ラーメン

1970年に当時の岩槻市民会館内のレストランで働いていたコックさんが考案した料理です。その後岩槻市内の店に広まったとのことです。2008年の埼玉B級ご当地グルメ王決定戦で優勝し有名になりました。