

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 たもの し
地元でとれる食べ物を知らう

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



さつまいも



なし



さといも

大宮1号

大宮地域で選抜された連業系の里芋です。食感ほくほくしています。見沼たんぼの湿度のある土壌が、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。



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。

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。



カリフラワー

うらもあります

ひがしみやしたまい きゅうしょく どうじょう 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）



今日のメニュー

★黒炒飯 ★牛乳 ★鶏肉の甘酢炒め
★春雨とクラゲのサラダ ★豆乳プリン



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） おっきりこみうどん
みそポテト



18日（火） 彩の国納豆

おっき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。

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。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。