



日ごとに寒さが増し、秋の深まりが感じられます。今月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地域の自然や食文化、産業などについての理解を深めるきっかけとなるように、学校給食では地場産物をできるだけ使用しています。また、食育を通して自分たちが食べている食べ物が多くの人々に支えられていることを知り、感謝の気持ちを抱くことができるように指導しています。御家庭でも、実りの秋に地元食材を取り入れて、食卓を囲んでみてください。

11月は彩の国ふるさと学校給食月間



《埼玉県の郷土料理やご当地グルメ》 給食にも登場するメニューもあります!!

【東松山やきとり】

東松山市の焼きとりは「とり」ではなく、豚のかしら肉を使用します。辛いみそだれをつけて食べるのが特徴です。

【みそポテト】

秩父地方では「小屋飯(こぢゅうはん)」と呼ばれ、農作業の合間や小腹がすいた時に食べられるおやつです。茹でたじゃがいもに小麦粉や米粉を溶いた衣をつけて油で揚げ、甘いみそだれをかけます。

【おっきりこみ(煮ぼうとう)】

「具を刻んで入れる」という意味で、太い平打ちの麺と野菜を入れて煮込むので、「ひもかわうどん」とも呼ばれています。寒い冬の夕食として食べられています。

【しゃくし菜漬け】

白い株元が「飯じゃくし」に似ている「しゃくし菜」の漬物で、秩父地方で栽培されています。そのまま食べたり、古漬けを炒めておかずにして食べます。給食では、「しゃくし菜チャーハン」として登場します。

【ねぎぬた】

茹でたねぎを酢みそで和えた「ねぎぬた」は、昔から冠婚葬祭の席には欠かせない料理でした。

【ゼリーフライ】

名前の由来は、小判形であることから「銭(ぜに)フライ」と言われ、銭がなまって「ゼリーフライ」に。そのルーツは日露戦争の時、中国から伝わった「野菜まんじゅう」だそうです。じゃがいもやねぎや人参、おからが入っているため、食物繊維が豊富に含まれています。

【いがまんじゅう】

県北部では、米の裏作として小麦栽培が盛んでした。小麦まんじゅうを赤飯で包んだもので、農家のハレの日の御馳走として作られています。

【かて飯】

混ぜるという意味の「かてる」が語源で、炊き込みご飯ではなく、白いご飯に味付けをした具を混ぜたご飯です。

【ねぎめし】

川越近隣の郷土料理。新米と同時期に収穫される野菜を使った伝統料理。忙しくても手軽にでき、醤油を生産していた地方特有の料理です。



◇シェフ給食◇

11月13日(月)パレスホテル大宮 和食堂「^{けやき}櫨」の料理長 ^{あじかたゆうじ}味方雄二シェフ監修による献立が給食で登場します。埼玉県産の大根や小松菜などを使い、季節感を感じつつ、普段とは少し違った献立になっています。

～お品書き～

- ・鯛めし
- ・小松菜のお浸し
- ・鮭の幽庵焼き
- ・みかんとりんごの寒天寄せ
- ・ふろふき大根肉みそがけ
- ・牛乳

★シェフからのメッセージ

先生から学び、友達とたくさん遊び、立派な大人になってください。そのためには、いろいろなものを食べてください。

◇お話し給食

読書週間(10月23日～11月17日)に合わせて、「お話し給食」を実施します。本の題名や内容に合わせた給食になっています。当日は、図書委員の児童により、本の読み聞かせがあります。

◆11月6日(月)「げんききゅうしょくいただきます!」より
ごはん アジフライ ラトツイユ
きゅうりとキャベツのあさづけ かぼちゃプリン
※絵本に登場した給食と同じ献立になっています。

◆11月10日(金)「大根はエライ」より
むぎごはん ソイどん
だいこんとカリカリじゃこのサラダ みかん
※いつもとは一味違ったサラダが登場します。

◆11月24日は「和食の日」

和食は2013(平成25)年12月に「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に登録されました。和食は多様で新鮮な食材が用いられ、素材の味わいを生かした調理がされています。また、一汁三菜を基本としていることから栄養バランスがよく、健康的な食生活になっています。そして、自然の美しさを表現し、年中行事とも深い関わりがあります。

