



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、食育を通して自分の食べている食べ物が多くの人々に支えられ、作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（こちゅうはん）」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）】

「具を刻んでいれる」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。

【川島呉汁】

川島呉汁は、たくさんの野菜と芋が入っています。芋がらのシャキシャキとした食感が特徴です。

【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、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。

【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。



◆本とのコラボ給食

読書週間（10月21日～11月15日）に合わせて「絵本とのコラボ給食」を実施します。本の題名や内容に合わせた給食になっており、図書委員の児童による、「本の読み聞かせ」があります。

★11月11日（月）「ひみつのカレーライス」

「里芋とカレーノケールのカレー」

★11月15日（金）「やきいもや ゴンラ」より

「やきいも」が登場します。

地場産物強化ウィークにより、埼玉県産の食材を使用しています。



★給食試食会

10月1日（火）に1、4年生の保護者様を対象とした、「給食試食会」を実施しました。当日は、99名の保護者様に参加して頂きました。また、試食会の実施にあたり、受付や配膳等、ご協力頂きありがとうございました。実際に、児童の給食の様子を参観されたり、給食を食べて頂くことで、本校での給食運営について、ご理解頂く機会となりました。試食会後は、アンケートにご協力頂くことで、児童の実態や家庭での様子などを知る機会となりました。この結果は、今後の給食運営に生かしていきたいと思っております。

◆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、健康な食生活につながっています。そして、自然の美しさを表現し、年中行事とも深いかわりがあります。

