

給食たより

令和5年2学期②号
さいたま市立徳力小学校

11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』です

私たちが住んでいる埼玉県は、首都圏の大消費地に近いという利点を生かした農業が盛んな県です。野菜、米、畜産物を中心に麦、果物、花などゆたかな農産物が県内各地で作られています。埼玉県では11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。11月の給食では、埼玉県の郷土料理や食材をたくさん取り入れているので、この機会にふるさとへの理解と感謝の心を深めましょう。

埼玉県でトップ3の生産量を占める野菜を紹介します

1位



ほうれんそう

さといも



ねぎ



2位、3位



ブロッコリー



こまつな



かぶ

埼玉県のさといもは落ち葉を活用した特有の土壌から生産される、ぬめり・ねばりと上品な味わいが特徴です。



～11月の給食で登場する埼玉県の料理を紹介します～

- おっきいこみ** 秩父地方の郷土料理です。野菜を「切り込んで」入れることから、名付けられました。
- ゼーフライ** 行田市の郷土料理です。銭の形が名前の由来です。行田市ではおやつとして親しまれています。
- 岩槻豆腐ラーメン** 岩槻発祥のラーメンです。今では全国的に有名になりました。
- 東松山焼きとりごはん** 東松山市の料理です。東松山市の「やきとり」は「とり」ではなく、豚のかしら肉を使い、辛いみそだれをつけて食べています。
- 彩の国シチュー** 埼玉県産の野菜をたっぷりを使用したシチューです。
- みそポテト** 秩父地方の郷土料理です。農作業の合間のおやつとして食べられてきました。
- 北本トマトカレー** 北本市で生産が盛んなトマトを活かして作られたメニューです。ルウとお米、両方にトマトをたっぷりと使います。
- 



人気献立「しゅわしゅわフルーツポンチ」です。フルーツの酸味とサイダーの相性が良く、さっぱりと食べることができる献立です。子ども達も大喜びでした。

学校農園の「ヨーロッパ野菜」も順調に大きくなっています。
11月、12月の給食で使用する予定です。

