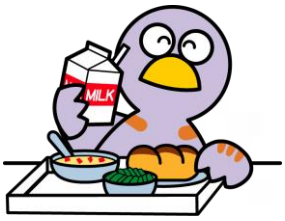
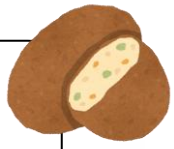
給食だより

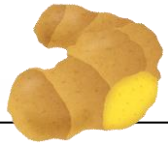
埼玉県の食材を食べよう

11月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です。そこで今月は、埼玉県や蕨市にちなんだ献立を取り入れています。



21日【ゼリーフライ】
おからを使った行田市の定番料理。
小判の形→銭(ぜに)→ゼリーフライになったと言われています。

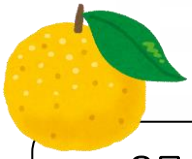




28日【豚肉のわらびしょうが焼き】
蕨市の農家さんが作ったしょうがを使用する予定です。

2日【しゃくし菜チャーハン】
しゃくし菜は、秩父市で古くから生産されている野菜です。形が杓子(しゃくし)に似ていることから名付けられました。

28日【わらびを食べるスープ】
蕨市の農家さんが作った、大根やねぎ、白菜を使用する予定です。



8日【白菜のゆず漬物】
香りがよいことで有名な毛呂山町(もろやままち)のゆず果汁(かじゅう)を使います。

8日【埼玉人参入りしゅうまい】
人参は、埼玉県では、新座市や所沢市でたくさん生産しています。

蕨市マスコットキャラクター「ワラビー」

11月24日は、和食の日です。

日本は、海・山・里とゆたかな自然にめぐまれ、季節によって旬の食材を楽しむことができます。日本の秋は「実り」の季節であり、和食の良さを知る日として、１１月２４日が「和食の日」となりました。

２４日の「豚(とん)でけんちん汁」には、かつお節でとっただしを使用します。だしのうま味を活用することで、減塩にもつなげることができます。味わって食べましょう！

「学校給食のメニュー作りにチャレンジ」ご応募　ありがとうございました！

今年もたくさんのご応募ありがとうございました。１１月から給食に登場しますので、お楽しみに！