

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。そこで今回は、埼玉県や^{わらび}蕨市にちなんだこんだてを取り入れています。



15日【のらぼう菜入り沢煮椀】

のらぼう菜は、埼玉県比企郡でよく作られる野菜です。くきにほんのりあまみがあります。

30日【ゼリーフライ】

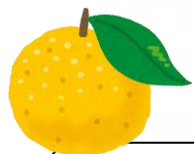
おからを使った行田市の定番料理。小判の形→^{ぜに}銭→ゼリーフライにたるとわれています。



A: 9日、B: 11日

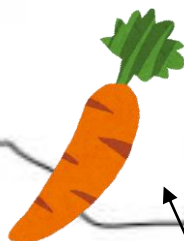
【しゃくし菜チャーハン】

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。



1日【白菜のゆずつけもの】

香りがよいことで有名な毛呂山町のゆず果汁を使います。

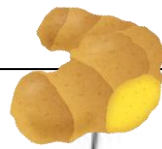


24日【埼玉にんじん入りしゅうまい】

にんじんは、埼玉県では、新座市や所沢市でたくさん生産しています。

29日【豚肉のわらびしょうが焼き】

^{わらび}蕨市の農家さんが作ったしょうがを使用する予定です。



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。



25日の「まゆたま汁」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、^{げんえん}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 ^{おうえん}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！