



「人生100年時代」といわれるようになりました。
生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮らしていくために、あらゆる世代の人が「食べる力」を身につける必要があります。家庭・学校・地域が連携し、「食育」を推進していきましょう。

食育とは…

(食育基本法・前文より)

- 生きる上での基本であって、知育・徳育および体育の基礎となるべきもの
- さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること



買い物や料理など、
一緒に食事の支度をする



家族や仲間と楽しく
食卓を囲む



地域の郷土料理や
行事食を味わう



6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です



埼玉県や蕨市でとれる食材や郷土料理などを通じ、ふるさとへの愛着を深めようという目的があります。

6月は、埼玉県の郷土料理や、埼玉県産の食材をたくさん使用しています。献立の一部を紹介します。

6日：のらぼう菜春巻き…「のらぼう菜」は、比企郡（嵐山町、小川町などの地域）の伝統野菜です。

10日：小江戸カレー…江戸の風情を残す古い街並みの「小江戸」とよばれる川越市でよくとれる「さつまいも」と「ほうれん草」を使ったカレーです。

12日：かてめし…秩父地方の郷土料理です。米に加える具を「かて」といいます。

18日：ゼリーフライ…行田市の郷土料理です。「おから」と「じゃがいも」をベースに、にんじんや長ねぎなどが入っているのが特徴です。小判のような形から「金フライ」と呼ばれていたのが変化したといわれています。

24日：白身魚の木の芽香る味噌だれ…蕨の農家さんが作った『木の芽（^{さんしょう}山椒の葉）』を使います。

26日：しゃくし菜チャーハン…「しゃくし菜」は秩父地方で作られてきた野菜です。形が「しゃもじ」に似ていることから名付けられました。

27日：^{いもの}鉄物汁…^{いもの}鉄物業が盛んな川口市の郷土料理です。みそ汁の仕上げにごま油を垂らし、^{いもの}鉄物の鉄がとける様子を表しています。