小学校　給食だより

さいたまを　味わおう！

～ 彩の国ふるさと学校給食月間 ～

食育月間の６月と収穫の秋の１１月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。埼玉県や蕨市で作られている食材や郷土料理にふれる献立が登場します。給食だよりでは、その一部を紹介します。

20日　武州ほうとう

深谷の郷土料理です。深谷出身の渋沢栄一も好んで食べていたそうです。

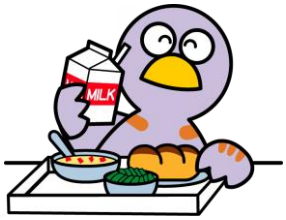
幅広の麺が特徴ですが、給食では、地粉うどんで再現します。

深谷

19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 → ゼリーフライになったと言われています。

行田



小松菜

生産量全国２位を誇る、埼玉県を代表する野菜です。さいたま市や草加市などを中心に栽培されています。

秩父

A校：26日、B校：22日　まゆ玉汁

養蚕（ようさん）が盛んな秩父では、蚕（かいこ）を育て絹糸を作っていました。まゆのできが良くなるように、形を似せて団子を作りました。

A校：1日、B校：8日　しゃくしなそぼろごはん

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。形が杓子に似ていることから名付けられました。

蕨

21日　とり肉のわらびりんごソースがけ

応募献立です♪日本一早く実がなる「わらびりんご」をソースに使います。

27日　わらび野菜の豚汁

蕨市の農家さんが作った野菜を使う予定です！

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。

１９日の「つみっこ」は埼玉県本庄市や秩父地域に伝わる郷土料理です。「つみっこ」とは「つみとる」の方言で、小麦粉を水でねって作った生地（すいとん）を「つみとる」ようにちぎって鍋にいれたことからこのように呼ばれています。季節の野菜もたっぷり食べることができます。

「学校給食のメニュー作りにチャレンジ！」

～今年もたくさんのご応募ありがとうございます！～

・１１日　温まるみそチャウダー
・１９日　わかめときゅうりの酢の物
・２１日　鶏肉のわらびりんごソースがけ
・２９日　みそポテト