

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。

26日 つみっこ

本庄市では、かつて養蚕（ようさん）や機織りが盛んだった頃に仕事の合間に食べられていました。

ほんじょう
本庄 ふかや
深谷

12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、地粉うどんて再現します。

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。

ちちぶ
秩父

28日 いわしのカボスみそ煮

秩父市小鹿野町で栽培されている「ゴールデンカボス」を使用しています。

28日 しゃくしなそばろごはん

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。

わらび
蕨

27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。

13日 蕨野菜の豚汁

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。

26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 みそポテト
- ・ 15日 温まるみそチャウダー
- ・ 25日 わかめときゅうりの酢の物
- ・ 27日 鶏肉のわらびりんごソースがけ

