



「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。

食育で育てたい「食べる力」



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。

A5日、B7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。

A7日、B5日:鋳物汁…鋳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、鋳物の鉄がとける様子を表しています。

14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。

A19日、B21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。

25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。

27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「銭フライ」と呼ばれていたのが変化したといわれています。

28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(山椒の葉)』を使います。