

11月

給食だより



令和5年11月
さいたま市立芝川小学校



11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です！



11月は、地場産物や郷土食への理解を通して、故郷への愛着を深める「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県・さいたま市産の食材や郷土料理をたくさん取り入れた献立にしました。一部の献立を紹介し、ご家庭でもぜひ、話題にしてみてください。

8日	★東松山焼き鳥 ごはん	東松山の名物「焼き鳥」をご飯に混ぜこみました。東松山の「焼き鳥」は、「豚肉」を串にさして、ピリ辛のみそだれを付けて食べるそうです。豚肉ですが、焼き鳥のたれの味と似ているため、昔から「焼き鳥」と呼ばれています。
10日	★みそポテト	埼玉県秩父地方の郷土料理です。じゃがいもに小麦粉の衣をつけて揚げ、甘辛いみそだれをかけた料理です。昔からおやつとして食べられてきました。
15日	★川島呉汁	埼玉県川島町で伝わってきた呉汁です。稲作のかたわら、大豆と一緒に生産していました。みそ汁の中に大豆をすりつぶしたもの(呉)を加えて仕上げ、ずいき(芋がら)が入るのも特徴です。
28日	★かて飯	埼玉県北部の郷土料理です。かて飯には、ずいき(芋がら)が入っているのが特徴です。昔、お米が貴重だった時代に、野菜でかさを増して作られた混ぜごはんです。
	★つみっこ	埼玉県本庄市の郷土料理です。埼玉県は昔から小麦の生産が盛んです。地元でとれた小麦粉と水で「すいとん」を作ります。「つみっこ」とは、「つみとる」を言い表した本庄地方の方言です。小麦粉を練ったものを手で「つみとる」ようにちぎって鍋に入れたことからきています。



11月の目標

ちさんちしょう
地産地消について知ろう！

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みをちさんちしょう地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

11月2日



ツール・ド・フランス 給食

「ツール・ド・フランス」とは、毎年7月ごろフランスとその周辺国で開催される世界最高峰の自転車の世界的なレースです。今年もツール・ド・フランスで活躍したスーパースターがさいたま新都心に集結します。給食では、フランスを感じるメニューを提供し、世界への文化を深めます。

今年は11月5日(日)に開催されます！

