



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。

6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。
8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飯です。
	★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といます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。



あじ 味めぐり

毎月1回ずつ  
日本、世界の  
料理が給食に  
登場します！  
食文化を知り  
ましょう。



日本あじ 味めぐり

徳島県の料理  
金時豆とひじきのばら寿司

せかいあじ 世界味めぐり

アメリカの料理  
スラッピージョー