

11月

きゅう しよく

給食だより



令和7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、御家庭でもぜひ、話題にしてみてください。

6日	★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。
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。
13日	★東松山焼き鳥ご飯	東松山では、「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。焼き鳥のたれの味と似ているため、豚肉ですが、昔から「焼き鳥」と呼ばれています。給食用にアレンジしてご飯に混ぜ込みました。
18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。
28日	★しゃくし菜ご飯	しゃくし菜は、秩父地方で白菜の代わりに生産されてきた「雪白大菜」のことです。葉がしゃもじの形に似ていることから、「しゃくし菜」と呼ばれ、漬物にするとおいしい野菜です。

11月の目標

食べる前に作ってくれた人と食べものに感謝の気持ちをこめて「いただきます。」と、あいさつしましょう。



しっかり食事のあいさつをして食べよう！

11月5日



今年は11月9日（日）に開催されます！

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。

