

給食だより

令和5年10月31日
 新座市立第五中学校
 校長 伊藤 進
 栄養教諭 菅沼 美悠

11月の献立について

☆13日(月)～17日(金) 埼玉県献立

埼玉県の食材や料理をとり入れた献立です。詳しくは下記をご参照ください。

☆24日(金) 和食の日

11月24日は「いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」という読む語呂合わせから「和食の日」とされています。一汁二菜の和食の形で、和食の基本である「だし」のうま味を味わえるような献立にしています。

秋も深まってきました。11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、地元産の食材を取り入れた給食による郷土学習を行うなど、地元産食材の一層の活用を図るとともに地元産食材や郷土食等への理解を通してふるさとへの愛着を深める学校給食活動を推進しています。給食でも、埼玉の様々な食材を使った料理を提供する予定です。料理に隠された埼玉の歴史、食材に隠された埼玉の特徴を探してみてください。

彩の国ふるさと学校給食月間



11月の給食では彩の国ふるさと学校給食月間にちなんで、**埼玉県の料理や特産品**を使った献立が登場します！

16日

まゆ玉汁(秩父市)

昔、秩父地域では蚕の「まゆ」から絹糸をつくっていました。まゆの形に似せてだんごをつくり、木の枝に刺して、まゆの出来がよくなるように願いを込めて飾りました。飾った後のまゆ玉だんごは固くなってしまうので、汁にいれ、煮て食べたのがまゆ玉汁です。

15日

みそポテト(秩父市)

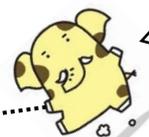
じゃがいもの天ぷらに甘めのみそだれがかかったもので、秩父地方では、おかずやおやつとして定番の料理です。スーパーで売っていたり、秩父夜祭りでは屋台でも売っているそうです。

13日

東松山の焼き鳥丼(東松山市)

「焼き鳥」というと鶏肉を思い浮かべるとは思いますが、東松山の焼き鳥は「豚のかしら肉」を使います。味付けは味噌、唐辛子、にんにく、ごま油、果物などで作ったみそだれを使うのが特徴です。給食でも鶏肉ではなく豚肉を使用します。

新座市は
ここだゾウ！



17日

小江戸カレー(川越市)

古い町並みや武家屋敷など、江戸時代の面影を残す埼玉県川越市は、「小江戸」と呼ばれています。川越といえばさつま芋です。今から約300年前、江戸では焼き芋が大人気でした。なかでも川越いもは質が良く最高級品とされていたのです。また、ほうれん草も川越市の特産品の一つです。川越の特産物が味わえるカレーになっています。

17日

カリノケールのサラダ(さいたま市)

カリノケールはイタリア料理などでよく使う「ヨーロッパ野菜」で、さいたま市などで多く作られています。さいたま市には多くのフレンチ、イタリアンレストランが営業しています。レストランのシェフは「ヨーロッパ野菜がなかなか手に入らない」「輸入品は高価な割に鮮度が低い」等の悩みを抱えていました。そのようなニーズに応えようと、さいたま市の若手の農家さんたちが「さいたまヨーロッパ野菜研究会」を発足し、ヨーロッパ野菜の普及活動がスタートしました。

～今月の地場産物～

- ・小松菜、かぶ、大根、長ねぎ、人参、キャベツ、ほうれん草(新座市・鈴木農園さん)
 - ・米(彩のかがやき)
 - ・牛乳
- ★米、牛乳は毎月、埼玉県産を使用しています！

埼玉県の特産品

ねぎ
(産出額
第1位)



里芋
(産出額
第1位)



ほうれん草
(産出額
第1位)



小松菜
(産出額
第2位)



かぶ
(産出額
第2位)

