



11月 きゅうしょくだより

平成27年度11月号 志木市立宗岡第四小学校

寒さを感じる季節になってきました。気温の変化で体調を崩してはいませんか？秋は旬の食物がたくさんあります。豊富な食材をバランスよく取り入れた食事で寒さに負けない体づくりをしましょう。

『彩の国ふるさと学校給食月間』

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です！

埼玉県では、収穫の秋11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、学校給食における地元産食材の一層の活用を図るとともに、地元産食材や埼玉県の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しています。11月は特に力を入れて埼玉県の作物や郷土料理をとりいれました。

私たちの住む埼玉県の色々な味を楽しみにしてください！



埼玉県の郷土料理



一部紹介します！！
11月の給食にも出しますのでお楽しみに！！！！

『かてめし』

秩父地方の郷土料理。見た目は炊き込みご飯によく似ているが、最初から野菜や調味料を入れるのではなく、炊き上がった白ご飯に少々濃い目に味付けをした具材を混ぜ込む料理です。米が貴重だった頃、かさ増しするために野菜の煮物を混ぜたのが始まりと言われています。「かて」とは、秩父地方で混ぜるという意味があります。

『ゼリーフライ』

ゼリーフライは埼玉県北部に位置する行田市のB級グルメとして有名です。おからとじゃがいもなどの野菜を組み合わせ、小判型に丸めて素揚げします。形状や大きさが小判に近いことから『銭ふらい』がなまって『ゼリーフライ』になったとされています。

『しゃくしな』

埼玉県秩父地方で生産される葉物野菜。白い葉柄と丸みを帯びた葉の形状がしゃもじに似ていることに由来し、『しゃくしな』と呼ばれています。

「しゃもじ菜」「おたま菜」などとも呼ばれています。

正式名称『雪白体菜(せっぽくたいさい)』。

給食では、ご飯に混ぜて出します。



『東松山の焼き鳥丼』

埼玉県東松山の「やきとり」は、鶏ではなく豚のかしら肉に味噌ダレをつけて食べます。給食ではそのまま出せないなので、くしに刺さらないでモモ肉にして炒め、特製のタレとからめて出します。

『豆腐ラーメン』

さいたま市のB級グルメで、『埼玉B級ご当地グルメ王』で優勝したこともある料理です。醤油味のスープに豆腐とひき肉のあんがかかっています。麻婆ラーメンとは異なり、さっぱりした味です。

★なかよし給食★

10月8日(木)に行われたなかよし給食は晴天でしたが、強風のため教室で食べました。



高学年は低学年の世話をしっかりしていました。

少しせまかったですが、みんなで楽しそうに食べていました。

11月の給食集金

日にち：11月4日(水曜日)

金額：4100円

おつりのないようご協力お願いします。