



# 給食だより

令和3年11月号 志木市立宗岡第四小学校

## 11月は彩の国ふるさと学校給食月間

埼玉県では、食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。埼玉県の食材や郷土料理を給食に取り入れることで、ふるさとへの愛着を深め、生産に携わる人々への感謝の気持ちを育てるための学校給食活動を進めています。

### 地産地消とは・・・？

「地域産地消費」の略で、「地域で生産された農作物を地域で消費すること」です。

- ★土地の気候風土に合った農作物を新鮮なうちに食べられる
- ★身近にとれる旬の食材は新鮮で高い栄養価を持つ
- ★消費者にとって産地がわかる、生産者の顔が見えることは安心



生産者

お互いの顔が見える関係



消費者



## 給食に登場する埼玉の郷土料理



<b>11/15(月)</b> <b>〇さいたま市の豆腐ラーメン</b> →「埼玉 B 級ご当地グルメ王決定戦」優勝 <b>〇みそポテト</b> →秩父地方の郷土料理	<b>11/16(火)</b> <b>〇しゃくし菜ごはん</b> →しゃくし菜は秩父市の特産品 <b>〇わらじカツ</b> →秩父地方の B 級グルメ	<b>11/16(火)</b> <b>〇ねぎめた</b> →深谷ではねぎの生産が盛ん <b>〇鑄物汁</b> →川口市の職人さんがよく食べていた
<b>11/17(水)</b> <b>〇小江戸カレー</b> →小江戸(川越)ではさつまいもの生産が盛ん。さつまいもの入ったカレーです。	<b>11/18(木)</b> <b>〇かてめし</b> →埼玉県全域の郷土料理 <b>〇彩の国みそ汁</b> →味噌は富士見市の大豆を使用した手作り味噌。	<b>11/18(木)</b> <b>〇ゼリーフライ</b> →じゃがいも、おからをベースに小判型にして揚げた行田市の郷土料理です。
<b>11/19(金)</b> <b>〇東松山のやきとり丼</b> →東松山市の「やきとり」はとりではなく豚のかしら肉を使います。給食では、豚もも肉に特製の味噌だれをからめて作ります。	<b>11/19(金)</b> <b>〇川島呉汁</b> →川島町で食べられている、ゆでた大豆をすりつぶした「呉」と豆乳が入ったなめらかな味噌汁です。	

## 11月24日は「和食の日」



和食は、2013年(平成25)年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食は多様で新鮮な食材が用いられ、素材の味わいを生かした調理がされています。また、一汁三菜を基本としていることから栄養バランスよく、健康的な食生活になっています。そして、自然の美しさを表現し、年中行事とも深いかわりがあります。家庭の中で和食のよさや食文化について話し合ってみてください。

## 予告！5年生が収穫してくれたお米が給食にできます

11月24日「和食の日」の献立に、5年生が収穫してくれた宗四米が登場します。楽しみにしててください！



## 飯綱町のおいしいりんご

志木市と長野県飯綱町は「大規模災害時における相互応援に関する協定」を結んでいます。全国でも有数のりんごの産地でもある飯綱町。寒暖差が大きいと、りんごの着色がよくなり、果実の熟度も上がりおいしいりんごができるそうです。味が濃くシャキッとした食感が特徴の飯綱町のりんごは11月19日(金)の給食にできます。



さみず農産物直売所さんちゃん

## 9月残菜調査結果

宗四小では、毎日学年毎・献立毎に残菜量を量っています。9月に給食をよく食べてくれた学年をお知らせします。

**No.1**

**6年生**

**No.2**

**5年生**

**No.3**

**4年生**