

# 11月給食たより

さいたま市立浦和大里小学校 給食室

校庭の木々の葉が赤や黄色に色づき、秋の深まりを感じる季節になりました。これから寒さが本格的になるので、しっかり食べて体力をつけ、風邪をひかない丈夫な体をつくりましょう。



11月は彩の国ふるさと学校給食月間



この月間は、収穫の秋11月に、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を推進することを目的としています。また、さいたま市では、「新米を味わう月間」として、11月、12月は、すべて市内産の「コシヒカリ」を給食で使用します。

## 世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録決定し、話題になりました。ここでいう「和食」とは料理そのものではなく、“自然を尊重する心”に基づいた、食べることに関する日本人の習わしであり、右の4つが特徴として挙げられています。

「和食」の特徴	
<p>多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>自然の美しさや季節のうつろいの表現</p>	<p>正月などの年中行事との密接な関わり</p>

給食ではできる限り、旬の食材を使い、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力を伝えていきたいと考えています。



一般社団法人和食文化国民会議が制定

## ☆☆☆シェフ給食を実施します☆☆☆

11月17日(金)に地元シェフ、Trattoria Azzurri(トラットリアアズーリ)の料理長新妻シェフをお招きし、浦和大里小学校給食室と力を合わせて給食を作ります。シェフ給食は毎年、さいたま市内の小中学校の中で、わずか20校のみの実施です。普段の給食では使用しないさいたま市産の野菜も登場します！献立は当日までお楽しみに！

## 11月の給食紹介

- ★1日(水) れんこんごはん：旬のれんこんをいちょう切りにしてだしで炊いたごはんとおあわせです。れんこんの歯触りを楽しみましょう。
- ★2日(木) 彩の国シチュー：埼玉県産の野菜がはいった具たくさんシチューです。白花豆のペーストを使用します。
- ★8日(水) おっきりこみうどん：にぼうとうとも呼ばれる体温まる献立です。特注の平打ち麺でいただきます。
- ★21日(火) とうふラーメン：埼玉県のご当地B級グルメを給食風にアレンジします。豆腐とひき肉のあんがたっぷりかかったラーメンです。
- ★29日(水) ごじる：大豆を水に浸してすり潰した汁を「ご(豆汁、豆油)」といい、「ご」を入れたみそ汁なので「呉汁」と呼ばれます。
- ★30日(木) 小江戸カレー：小江戸と呼ばれる川越市特産のさつまいもをたっぷり使用した甘味のあるカレーです。

\*彩の国ふるさと学校給食月間の11月は特に、埼玉県産の野菜や旬の野菜を多く取り入れます。



### ---給食試食会が開催されました---

10月3日の試食会には、1年生の保護者81名のご参加をいただきました。アンケートのご意見や、ご感想を参考に、安全でおいしい給食作りにつとめてまいります。

