

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。埼玉県は農業も盛んで、ほうれん草・小松菜・くわいは全国でも上位の生産量があります。私たちの住んでいるさいたま市では、さつまいもや里芋・小松菜の生産が多いです。今月は埼玉県・さいたま市産の食材や郷土料理を給食にたくさん取り入れています。

～献立紹介～

6日	呉汁	呉汁はすりつぶした大豆が入ったみそ汁です。熊谷などで大豆の生産がされています。
11日	彩の国なっとう	県産の大豆で作った納豆です。市販のものとは比べて粒が大きいのが特徴です。
13日	キャロットパン 彩の国シチュー	県内の主な人参の産地は熊谷市、所沢市、深谷市、朝霞市、新座市です。県産のにんじんをペーストにして生地に練りこんでいます。 ブロッコリーやほうれん草・にんじん・さつまいも・かぶなど埼玉県産の野菜がたくさん入ったシチューです。
22日	かて飯	秩父地方の郷土料理です。米の生産量が少ない地域で、ご飯の量を増やすために具材を加えたことからできた料理と言われています。すいきを入れるのが特徴ですが、給食では国産のすいきが手に入らなかったため、代わりにかんぴょうを入れて作ります。
28日	ゼリーフライ	行田市の郷土料理です。「ゼリーフライ」という名前の由来は、小判のような形をしていたので「銭フライ」と呼ばれていたのが変化し、「ゼリーフライ」と呼ばれるようになったと言われています。
29日	ねぎラーメン	「深谷ねぎ」「越谷ねぎ」「吉川ねぎ」など、埼玉県はねぎの生産が盛んです。

11月から1月の間、給食で使用するお米はすべて市内産の新米です。
28日は西区にある「原田農園」のお米を使っています。品種は「コシヒカリ」です。いつも精米したてのお米を大里小に届けてくれます。
また、小松菜はすべて緑区の「若谷農園」のものを使っています。



☆給食室より☆

以前、豚汁を給食で出したところ5年生の児童から「給食の豚汁はとっても美味しい」「もっとおかわりしたかった」という声を聞き、今月の献立に再び取り入れました。おいしく作るポイントは①だしをしっかりとる（給食ではかつお厚削りと昆布を使用）②ごぼうを炒めて香りを出してから肉を炒めることです。ぜひご家庭でも試してみてください。